

LOBBY
BAR



B A R

BEBIDAS
BEVERAGES

REFEIÇÕES LIGEIRAS
LIGHT MEALS

SOBREMESAS
DESSERTS



VEGETARIAN | VEGETARIANO



VEGAN



B A R

**Bem-vindo ao coração
do nosso hotel.**

**Onde as ações, os sonhos
e as conversas ganham vida.**

**Sinta o pulso da cidade
em cada brinde, partilhando momentos
intemporais feitos de história e futuro.**

**Welcome to the heart
of our hotel.**

**Where actions, dreams,
and conversations come to life.**

**Here you feel the city's pulse in every
toast, sharing timeless moments
made of history and future.**

TIVOLI
AVENIDA LIBERDADE
LISBOA HOTEL



**BEBIDAS
BEVERAGES**

Descubra os cocktails clássicos com que brindamos ao futuro, desde o primeiro dia da nossa história.

Discover the classic cocktails we have been toasting to the future since the first day of our history.

COCKTAILS

17€

1930's

Hanky Panky

Gin, Sweet Vermouth, Fernet-Branca

Negroni

Gin, Campari, Vermouth

1940's

Southside

Gin, Mint, Lemon

Old Fashion

Bourbon, Bitters, Sugar

1950's

Mudslide

Vodka, Kahlua, Bailey's

Mai Tai

Rum, Cointreau, Orgeat, Lemon

1960's

Beatriz Costa

Canadian Club, Sweet Vermouth, Bitters

Moscow Mule

Vodka, Lemon, Ginger Beer

1970's

Lemon Drop Martini

Vodka, Cointreau, Lemon

P.S. Martini

Vanilla Vodka, Passoã, Passion Fruit, Lemon

1980's

French Martini

Vodka, Chambord, Pineapple

Expresso Martini

Vodka, Kahlua, Coffee

1990's

Añejo Highball

Dark Rum, Cointreau, Bitters, Ginger Beer

Blackberry Bramble

Gin, Brandy, Blackberries, Lemon, Sugar

2000's

Cosmopolitan

Vodka, Cointreau, Cranberry, Lemon

Gin Basil Smash

Gin, Basil, Lemon, Sugar

CHAMPAGNE DELIGHTS

25€

French 75

Gin, Lemon, Sugar

Champagne Cocktail

Brandy, Bitters, Sugar

Old Cuban

Rum, Bitters, Mint, Lime



COCKTAILS DE ASSINATURA SIGNATURE COCKTAILS

19€

Il Trivero

Grappa, Limoncello, Maraschino, Lemon

Evocando o charme e frescura de Itália

Evoking the charm and freshness of Italy

Green Fairy Fizz

Gin, Champagne, Lemon Foam, Kiwi

Experienciando a beleza natural da Bahia

Experiencing the natural beauty of the Bahia

Cherry 7

Cherry Licor, Rum, Lemon, Sugar

**Impulsionando Óbidos, uma das mais belas
e históricas vilas de Portugal**

*Advocating Óbidos, one of the most beautiful
and historic villages of Portugal*

Port Avenue

Tawny Port, Rum, Sparkling wine, Angostura,
Cinnamon, Lime

**Admirando o Vale do Douro,
o mais deslumbrante panorama do Porto**

*Admiring the Douro Valley,
the most wonderful scenery in Oporto*

Skyline

Brandy, Honey, Dark Rum, Angostura

Honrando Lisboa e o seu esplendor

Honoring Lisbon's splendour

MOCKTAILS

15€

Summer in Lisbon

Lemon, Cranberry, Sugar, Mineral Water

Fruit Symphony

Apple, Mango, Pineapple, Strawberry

Virgin Mojito

Lime, Mint, Sugar, Sprite

Cranberry Sour

Cranberry Juice, Mint Syrup, Lemon

CHAMPANHE CHAMPAGNE

12cl 75cl

Perrier-Jouët Grand Brut 25€ 140€

Perrier-Jouët, Rosé 29€ 170€

Ruinart Brut 27€ 160€

PREMIUMS

Dom Perignon 540€

Louis Roederer Cristal 660€



B A R

VINHO ESPUMANTE 12cl 75cl
SPARKLING WINE

Murganheira Reserva, Bruto, Távora-Varosa	12€	54€
Murganheira, Rosé Bruto, Távora-Varosa	14€	59€

VINHO BRANCO *WHITE WINE* 15cl 75cl

Menin Reserva, Douro	15€	62€
Quinta do Carmo, Alentejo	9€	42€
Lagoalva Arinto & Chardonnay, Tejo	11€	46€
Freixo Sauvignon Blanc, Alentejo	12€	47€
Quinta de Santiago, Vinho Verde	10€	41€

BORGONHA *BURGUNDY* 15cl 75cl
Michel Laroche et ses Enfants, Chablis, Chardonnay **16€** **64€**

Quinta do Paral Reserva, Alentejo 19€ 84€
Chardonnay, Sauvignon Blanc

Fermentação e estágio em barricas de carvalho francês durante 6 meses.

Fermentation and aging in French oak barrels for 6 months.

Quinta do Paral Vinhas Velhas, Alentejo 22€ 92€
Antão Vaz, Perrum

Fermentação e estágio em barricas de carvalho francês durante 9 meses.

Fermentation and aging in French oak barrels for 9 months.

VINHO ROSÉ *ROSÉ WINE* 15cl 75cl

Vallado, Douro	9€	39€
----------------	----	-----



VINHO TINTO RED WINE	15cl	75cl
Menin Reserva, Douro	16€	64€
Quinta dos Carvalhais, Dão	10€	42€
Dona Maria, Alentejo	9€	39€

BORGONHA BURGUNDY	15cl	75cl
Louis Latour, Cuvée Latour, Pinot Noir	16€	64€

Quinta do Paral Reserva, Alentejo 19€ 84€

Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon, Malbec, Marselan

Estágio durante 16 meses em barricas de carvalho francês e americano.

Aging for 16 months in French and American oak barrels.

Quinta do Paral Vinhas Velhas, Alentejo 24€ 99€

Aragonez, Tinta Grossa

Estágio durante 18 meses em barricas novas de carvalho francês e 2 anos em garrafa.

Aging for 18 months in new French oak barrels and 2 years in bottle.

WHISKY 5cl

SCOTCH WHISKY

JW Red Label, Cutty Sark, Famous Grouse, Ballantine's 12€

OLD SCOTCH WHISKY

JW Black Label, Chivas Regal 12, Logan 12, Ballantine's 12, Cutty Sark 12	17€
Chivas Regal 18	29€
Buchanan's 12	24€
Royal Salute 21	42€
Chivas Regal 25	42€
Johnnie Walker Blue Label	49€

MALT

Glenmorangie 10	19€
Macallan 12, Balvenie 12, Cardhu 12, Glenlivet 12, Glenfiddich 12, Glenlivet Fouders Reserve	22€
Glenlivet 15	32€
Lagavulin 16	25€
Glenlivet 18	29€
Glenfiddich 21	45€

IRISH

Bushmills, Jameson	17€
Jameson Reserva	18€
Bushmills Malt 16	39€



B A R

AMERICAN & CANADIAN

Jack Daniel's, Four Roses	16€
Canadian Club	16€
Michter's Bourbon	27€
Michter's Rye	27€

JAPANESE

Nikka	29€
Yamazaki 12	49€

COGNAC & ARMAGNAC

	1cl	2,5cl	5cl
Rémy Martin 1738 Accord Royal			22€
Martell V.S.O.P.			26€
Armagnac V.S.O.P.			23€
Rémy Martin XO			39€
Martell XO			39€
Rémy Martin Louis XIII	80€	180€	360€

AGUARDENTE ENVELHECIDA

5cl

AGED GRAPPA BRANDIES

CRF Reserva, Antiqua	17€
Ferreirinha, Adega Velha	22€

AGUARDENTE DE FRUTOS *EAU DE VIE*

Grappa Alexander Clássico	15€
Aguardente de Medronho	15€
Calvados	16€
Williamine	17€
Palácio da Brejoeira	18€

LICOROSOS *FORTIFIED WINES*

6cl

PORTO

Graham's Dry	8€
Dow's LBV	11€
Graham's 10 anos	12€
Graham's 20 anos	22€
Graham's 40 anos	34€

MOSCATEL

MoscateL de Setúbal 5 anos	9€
MoscateL Alambre 20 anos	19€

MADEIRA

Barbeito Sercial Dry	11€
Barbeito Verdelho Medium Dry	10€
Barbeito Boal Medium Sweet	9€
Barbeito Malvasia Sweet	9€

JEREZ *SHERRY*

Tio Pepe	11€
----------	-----

**ESPIRITUOSOS SPIRITS**

5cl

GIN

Beefeater, Tanqueray	14€
Bombay Sapphire	15€
Bulldog	17€
Hendrick's	17€
Beefeater 24, Tanqueray Ten	19€
Star of Bombay	17€
Sharish	17€
Mare	19€
G'Vine	24€
The Botanist	24€
Monkey 47	27€

VODKA

Absolut, Smirnoff, Wyborowa	14€
Eristoff Black	15€
Grey Goose	21€
Cîroc	20€
Ketel One	20€
Absolut Elyx	23€
Belvedere	23€
Stolichnaya Elit	23€

RUM

Bacardi Carta Blanca, Havana Club 3 anos	14€
Havana Club Anejo Especial	16€
Havana Club Anejo 7 anos	17€
Bacardi Carta Oro	17€
Abuelo Anejo 12 anos	19€
Havana Club Seleccion de Maestros	24€
Zacapa 23	26€
Zacapa XO	52€

TEQUILA

Olmecca Silver	14€
Olmecca Reposado	14€
Altos Silver	16€
Patrón Silver	16€
Altos Reposado	24€
Patrón Reposado	22€
Altos Anejo	24€

BRANDY

Macieira	12€
----------	-----

AMARGOS BITTERS

Campari, Fernet Branca, Jägermeister	14€
--------------------------------------	-----

VERMUTES VERMOUTHS

Martini Rosso, Bianco, Dry	12€
----------------------------	-----

ANISADOS ANISEED

Pernod, Ricard	14€
----------------	-----

OUTROS OTHERS

Pisco	19€
Mezcal (Montelobos)	27€

**LICORES LICORS** 6cl**PORTUGUÊS PORTUGUESE** 12€

Amarguinha, Ginja, Licor Beirão

INTERNACIONAL INTERNATIONAL 14€Amaretto, Bailey's, Cointreau, Drambuie, Chambord,
Grand Marnier, Kahlua, Limoncello, Sambuca, Tia Maria,
Southern Comfort**CERVEJAS BEER****PRESSÃO DRAUGHT** 30cl 40cl
Super Bock 8€ 11€**CERVEJA PORTUGUESA GARRAFA**
PORTUGUESE BOTTLED BEER 33cl

Super Bock, Super Bock Stout 9€

CERVEJA ESTRANGEIRA GARRAFA
INTERNATIONAL BOTTLED BEER 25cl

Carlsberg, Heineken 10€

Corona 12€

CERVEJA SEM ÁLCOOL NON-ALCOHOLIC BEER 33cl

Super Bock 8€

ÁGUAS WATERS**ÁGUA SEM GÁS STILL WATER** 37,5cl

Vitalis 5€

ÁGUA COM GÁS SPARKLING WATER 25cl

San Pellegrino 6€

Pedras 4€

Castello 4€

REFRIGERANTES SOFT DRINKS

Coca Cola, Cola Zero, Sprite 33cl 6€

Água Tônica *Tonic water*, Ginger Ale 20cl 6€Sumo de Laranja Natural *Natural Orange Juice* 7€

Ananás, Pêssego, Pêra, Manga, Maçã e Tomate 6€

Pineapple, Peach, Pear, Mango, Apple and Tomato Juice



B A R

SELEÇÃO DE CHÁS *TEA SELECTION* _____ 7€

Royal Darjeeling

O Rei dos chás da Índia. Um chá requintado para tomar durante o dia.

The King of Indian teas. An excellent tea to enjoy during the day.

White Sky

Delicado chá branco. Relaxante, ideal para disfrutar à noite.

Delicate white tea. Tranquilizing, it is ideal to drink at night.

Emperor Sencha

Chá verde Japonês perfeito para acompanhar uma refeição.

Baixo em teína. *Invigorating and high in Vitamin C.*

Perfect to go with every meal.

Jasmine Queen

As flores de jasmim realçam a elegância cintilante deste

delicado chá verde. Ideal após a refeição. *The Jasmin flowers*

enhance the dazzling elegance of this green tea. Ideal after a meal.

Moroccan Mint Tea

Chá verde misturado com menta do Sahara. Pode ser servido

a qualquer hora do dia. *Moroccan mint tea, infused with green*

tea leaves. Can be served at any time of day.

INFUSÕES *INFUSIONS* _____ 7€

Camomila / Cidreira / Tília / Menta

Camomile / Melissa / Linden Blossom / Mint

CAFÉ & CHOCOLATE *COFFEE & CHOCOLATE*

Café espresso <i>Espresso coffee</i> _____	4€
Café descafeinado <i>Decaffeinated</i> _____	4€
Café duplo <i>Double Espresso</i> _____	7€
Café com leite <i>Coffee with milk</i> _____	6€
Cappuccino _____	6€
Café latte _____	6€
Café Americano _____	5€

Chocolate quente 100% Bettina Corallo _____ 7€

Hot chocolate 100% Bettina Corallo

Disponível de Dezembro a Abril Available from December to April

O nosso café possui certificado de sustentabilidade.

Our coffee is sustainability certified.



REFEIÇÕES LIGEIRAS
LIGHT MEALS

PARA PARTILHAR TO SHARE

Ceviche de peixe branco	23€
<i>White fish ceviche</i>	
Gengibre e lima <i>Ginger and lime</i>	
Bife tártaro à Cervejaria	30€
<i>Cervejaria style beef tartar</i>	
Croquete de novilho	9€
<i>Beef croquette</i>	
Mostarda e mel <i>Mustard and honey</i>	
Camarão tempura	22€
<i>Shrimp tempura</i>	
Molho sweet chili <i>Sweet chili sauce</i>	
Terrina de foie gras	29€
<i>Foie gras terrine</i>	
Compota de cebola roxa aromatizada com anis <i>Red onion compote flavored with anise</i>	
Tábua de queijos Portugueses	19€
<i>Portuguese cheese board</i>	
Ovelha amanteigado, cabra curado, ilha, compota de abóbora <i>Sheep buttery cheese, Chèvre, Ilha de São Jorge, pumpkin compote</i>	

SANDWICHES

Tosta mista	17€
<i>Grilled sandwich</i>	
Queijo, fiambre, pão saloio <i>Cheese, ham, country bread</i>	
Tosta de queijo mozzarella	19€
<i>Grilled mozzarella sandwich</i>	
Tomate, pesto de manjericão, pão saloio <i>Tomato, basil pesto, country bread</i>	
Tosta de abacate	18€
<i>Avocado toast</i>	
Tomate cherry e manjericão <i>Cherry tomato and basil</i>	
Adicione à sua tosta	<i>Add to your toast</i>
Salmão fumado	8€
Ovo escalfado	4€
Bagel de Salmão	20€
<i>Salmon Bagel</i>	
Salmão fumado, queijo creme, tomate seco <i>Smoked salmon, cream cheese, dried tomato</i>	
Club sanduíche	27€
<i>Club sandwich</i>	
Frango, bacon, ovo, fiambre, queijo, alface, tomate, maionese <i>Chicken, bacon, egg, ham, lettuce, cheese, tomato, mayonnaise</i>	
Club sanduíche vegetariana	23€
<i>Vegetarian club sandwich</i>	
Tofu, abacate, queijo vegan, alface, pepino, tomate, pão integral <i>Tofu, vegan cheese, avocado, lettuce, cucumber, tomato, whole wheat bread</i>	



B A R

Cheeseburger 25€

Alface, tomate, queijo cheddar, cebola frita
Lettuce, tomato, Cheddar cheese, fried onion

Prego do lombo 28€

Loin steak "prego"
Bolo do caco, manteiga de alho e salsa
Madeira style bread with garlic and parsley butter

Bifana Tivoli 21€

"Bifana" Portuguese style pork sandwich

SALADAS SALADS

Tivoli  21€

Variedade de alfaces, tomate seco, espargos verdes, abacate, ananás assado, vinagrete de frutos secos
Mix of lettuces, dried tomato, green asparagus, avocado, roasted pineapple, dried fruit vinaigrette

Millet  19€

Beringela, arando desidratado, tofu, amêndoa
Eggplant, dehydrated cranberry, tofu, almonds

Caesar 22€

Alface romana, croutons, aros de cebola frita, lascas de queijo Parmesão, molho Caesar
Roamine Lettuce, croutons, fried onions rings, Parmesan cheese, Caesar sauce

Adicione à sua salada *Add to your salad*

Abacate ou frango marinado 5€

Avocado or marinated chicken


Camarão salteado ou salmão fumado 7€

Sautéed shrimp or smoked salmon

AS NOSSAS SUGESTÕES OUR SUGGESTIONS

Creme de marisco da nossa costa 16€

Seafood soup from our coast

Gnocchi de abóbora  26€

Pumpkin gnocchi
Portobello assado, molho caju
Roasted portobello, cashew sauce

Bife do lombo à cervejaria 36€

Cervejaria style loin steak

Peixe do dia com legumes da época 37€

Fish of the day with seasonal vegetables




**SOBREMESAS
DESSERTS**



B A R

SOBREMESAS *DESSERTS*

Fruta da época laminada		13€
<i>Thinly sliced fresh fruit</i>		
Variedade de gelados		10€
<i>Selection of ice creams</i>		
Brisa do Liz		12€
<i>(Portuguese convent pastry)</i>		
<i>Sorbet de maracujá Passion fruit sorbet</i>		
Mousse de chocolate 70%		12€
<i>70% chocolate mousse</i>		

Tarte de maçã	11€
----------------------	------------

Apple pie

Gelado de canela | Cinnamon ice cream

Café Gourmand	16€
----------------------	------------

Café expresso acompanhado por uma seleção de 3 Petit Fours

Espresso coffee served with a selection of 3 Petit Fours

Todos os preços incluem IVA à taxa legal. Privilegiamos ingredientes de origem local.

Caso tenha alguma restrição alimentar e/ou alergia, por favor informe-nos.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

Depois de servidos os produtos alimentares não poderão ser devolvidos.

All prices include VAT at the legal rate in force. We favour locally sourced ingredients.

Please let us know if you have any dietary restrictions and/or allergies.

No dish, food product or drink, including the cover charge, can be charged for if it is not ordered by the customer or is unused.

Food products cannot be returned once served.