ROOM SERVICE MENU

TIVOLI
AVENIDA LIBERDADE
LISBOA HOTEL


Viana
do Castelo

M I L Y
P O S S O Z

(1888 - 1968)

Mily Possoz was a Portuguese artist of Belgian ancestry, considered one of the leading figures of the First Portuguese Modernism.

Painter, illustrator and engraver, her work is filled with female portraits, folk costumes and compositions of flowers, but also urban scenes and landscapes, in tones that emphasize the gracefulness of the themes.

Her path was closely followed by the hotel's founders, true patrons of the arts, who supported her work throughout the years. Piece by piece, and with the ample commission for the hotel's renovation in the 1950s, today we own the largest private collection of the artist, displayed in many areas of the hotel.

Keeping in line with our commitment to Make Room for Masterpieces, this menu features some of the most iconic artworks of the Tivoli Collection by Mily Possoz.

Mily Possoz foi uma artista plástica portuguesa de ascendência belga, considerada uma das principais figuras do Primeiro Modernismo Português.

Pintora, ilustradora e gravadora, a sua obra é preenchida por retratos femininos, trajes típicos e composições florais, mas também cenas urbanas e paisagens, em tonalidades que sublinham a graciosidade dos temas.

O seu percurso foi seguido de perto pelos fundadores do hotel, verdadeiros mecenas das artes, que apoiaram a sua criatividade ao longo dos tempos. Peça a peça, e com a grande encomenda para a renovação do hotel na década de 1950, hoje em dia detemos a maior coleção particular da artista, exposta um pouco por todo o hotel.

Mantendo o nosso compromisso de valorização da Arte, este menu apresenta algumas das mais icónicas obras da Coleção Tivoli por Mily Possoz.



BREAKFAST

6:00 am – 11:00 am

PEQUENO-ALMOÇO

6h00 – 11h00

BREAKFAST PEQUENO-ALMOÇO

CONTINENTAL
CONTINENTAL

Basket with assorted bread, croissants
and a selection of pastries
Cesto com variedade de pães,
croissants e seleção de pastelaria

Charcuterie & preserves
Charcutaria e compotas

Hot drink of your choice *
Bebida quente à escolha *

Juice of your choice *
Sumo à escolha *

** Please refer to the Beverages section for available options.*
** Por favor consulte a secção de Bebidas para conhecer as opções disponíveis.*

Basket with assorted bread, croissants
and a selection of pastries
Cesto com variedade de pães, croissants
e seleção de pastelaria

Charcuterie & preserves
Charcutaria e compotas

Two eggs cooked to your preference (choice of preparation):
Dois ovos a seu gosto (escolha de uma preparação):

Fried Estrelados

Boiled
Cozidos

Scrambled
Mexidos

Poached
Escalfados

Extra ingredients (choice of two):
Ingredientes extras (duas à escolha):

Cheese
Queijo

Ham
Fiambre

Bacon

Smoked Salmon
Salmão fumado

Tomato, mushrooms
or asparagus
Tomate, cogumelos
ou espargos

Fresh sliced fruit
Fruta fresca laminada

Hot drink of your choice *
Bebida quente à escolha *

Juice of your choice *
Sumo à escolha *

** Please refer to the Beverages section for available options.*
** Por favor consulte a secção de Bebidas para conhecer as opções disponíveis.*

BREAKFAST À LA CARTE
PEQUENO-ALMOÇO À CARTA

EGGS
OVOS

Two eggs cooked to your preference (choice of preparation): 14
Dois ovos a seu gosto (escolha de uma preparação):

Fried
Estrelados

Boiled
Cozidos

Scrambled
Mexidos

Poached
Escalfados

Plain omelette 14
Omelete simples

Omelette (choice of two ingredients) 21
Omelete (dois ingredientes à escolha)

Omelette (choice of three ingredients) 23
Omelete (três ingredientes à escolha)

Ingredients:
Ingredientes:

Cheese
Queijo

Bacon

Mushrooms
Cogumelos

Ham
Fiambre

Tomato
Tomate

Benedict 24

Benedict with smoked salmon 26
Benedict com salmão fumado

Benedict with spinach or bacon 24
Benedict com espinafres ou bacon

Avocado toast with cherry tomatoes and basil 19
Tosta de abacate, tomate cherry e manjericão

SMOKED FISH, COLD CUTS, CHEESE
PEIXE FUMADO, CARNES FRIAS, QUEIJOS

Smoked salmon — 22
Salmão fumado

Cold cuts selection — 14
(turkey ham, ham, Portuguese smoked pork sausage)
Seleção de charcutaria (fiambre de peru, fiambre, paio)

Fresh cheese — 9
Queijo fresco

Cheese platter (Flamengo, Emmental e Brie) — 16
Seleção de queijos (Flamengo, Emmental e Brie)

CEREAL
CEREAIS

Granola — 12

Muesli — 9

Chocolate — 10

Oat porridge — 16
Papas de aveia

All cereals are served with yogurt or milk.
Todos os cereais são servidos com iogurte ou leite.

PASTRY
PASTELARIA

Waffles with fresh fruit — 18
Waffles com fruta fresca

Pancakes with banana and peanut butter — 17
Panquecas com banana e manteiga de amendoim

Pancakes with red berries, chocolate and hazelnut — 19
Panquecas com frutos vermelhos, chocolate e avelã

French toast — 14
Torrada francesa

FRUIT
FRUTA

Fresh sliced fruit — 16
Fruta fresca laminada

Red berries — 21
Frutos vermelhos



ALL DAY

11:00 am – 11:00 pm

DIA

11h00 – 23h00

SOUPS AND STARTERS
SOPAS E ENTRADAS

Vegetable soup (v) — 9
Creme de legumes

Chicken soup — 17
Canja de galinha

Iberian ham — 25
Brioche and marinated olives
Presunto de porco preto
Brioche e azeitonas marinadas

Cheese selection — 24
Seleção de queijos

Beef croquetes — 12
Honey mustard
Croquetes de novilho
Mostarda e mel

Shrimp — 21
Garlic, malagueta pepper, coriander
Camarão
Alho, malagueta e coentros

Oysters — 5
Ostras
Ria Formosa (Algarve)
Sado (Setúbal)

SALADS
SALADAS

Caesar — 23

Chicken or avocado Caesar — 27
Caesar de frango ou de abacate

Shrimp Caesar — 29
Caesar de camarão

Quinoa — 24
Roasted pumpkin, apple, and freeze-dried raspberry
Abóbora assada, maçã e framboesa liofilizada

Green salad — 6
Salada verde

SANDWICHES
SANDUÍCHES

Toasted ham and cheese sandwich — 18
Tosta de fiambre e queijo

Club Sandwich — 28
Sanduíche Club

Vegetarian Club Sandwich — 25
Sanduíche Club vegetariano

Tivoli cheeseburger — 26
Hambúrguer de queijo Tivoli

Grilled sirloin sandwich — 29
Prego de lombo de novilho

All sandwiches are served with French fries.
Todas as sanduíches são servidas com batata frita.

Extra portion of French fries — 8
Dose extra de batata frita

PASTA & PIZZA
PASTA E PIZZA

Spaghetti — 24
Esparguete

Penne — 24

Choice of sauce:
Molhos à escolha:

Carbonara

Neapolitan
Napolitana

Bolognese
Bolonhesa

Pesto

Pizza Margherita — 25

Extra ingredients (per ingredient): — 5
Ingredientes extras (por ingrediente):

Pineapple
Ananás

Salami
Salame

Chicken
Frango

Shrimp
Camarão

FISH
PEIXE

"Brás"- style codfish — 30
Traditional salted cod with shredded potato and egg
Bacalhau à Brás

John Dory fillets — 33
Saucy tomato rice and tartar sauce
Filetes de peixe-galo
Arroz malandrinho de tomate e molho tártaro

Seafood rice — 39
Clams, shrimp, mussels, European lobster
Arroz de marisco
Amêijoa, camarão, mexilhão e lavagante

Tiger Prawn — 69
Camarão Tigre

MEAT
CARNE

Iberian Pork Pluma — 39
Bulhão Pato clams
Pluma de porco ibérico
Amêijoas à Bulhão Pato

Tournedos with Portuguese sauce — 38
Tornedó com molho à portuguesa

Roasted chicken supreme — 35
Supremo de frango corado

"Pica-Pau" — 32
Traditional sautéed beef loin strips
Pica-pau do lombo de novilho

DESSERTS
SOBREMESAS

Hazelnut crunch with vanilla and milk chocolate — 16
Crocante de avelã com baunilha
e chocolate de leite

"Farófias" — 12
Portuguese-style Floating Island
Farófias tradicionais

"Doce da casa" — 15
House dessert with whipped cream, coffee and biscuit
Doce da casa

Ice cream and sorbets — 9
Gelados e sorvetes

Fresh sliced fruit — 16
Fruta fresca laminada



CHILDREN'S MENU
MENU INFANTIL

SOUP
SOPA

Vegetable soup (v) 9
Creme de legumes

MAIN
PRINCIPAL

Sea bass fillet 22
Mashed potatoes and vegetables
Filete de robalinho
Puré de batata, legumes

Grilled hamburger with cheese and French fries 24
Hambúrguer grelhado com queijo e batata frita

DESSERTS
SOBREMESAS

Chocolate mousse with chocolate chips 7
Mousse de chocolate com pepitas de chocolate

Strawberry jelly 6
Gelatina de morango

Fruit salad (v) 7
Salada de frutas



ALL NIGHT

11:00 pm – 7:00 am

NOITE

23h00 – 7h00

SNACKS
PETISCOS

Shrimp tempura Tempura de camarão	23
Chouriço bread Pão com chouriço	8
French fries Batata frita	8
Vegetable soup Creme de legumes	9
Toasted ham and cheese sandwich Tosta de fiambre e queijo	18
Tivoli cheeseburger Hambúrguer de queijo Tivoli	26
Grilled sirloin sandwich Prego de Lombo	29
Club Sandwich Sanduíche Club	28
Cheese selection Seleção de queijos	24

PASTA & PIZZA
PASTA E PIZZA

Spaghetti 24
Esparguete

Penne 24

Choice of sauce:
Molhos à escolha:

Carbonara

Neapolitan
Napolitana

Bolognese
Bolonhesa

Pesto

Pizza Margherita 25

Extra ingredients (per ingredient): 8
Ingredientes extras (por ingrediente):

Pineapple
Ananás

Salami
Salame

Chicken
Frango

Shrimp
Camarão

DESSERTS
SOBREMESAS

Fresh sliced fruit 16
Fruta fresca laminada

Hazelnut crunch with vanilla and milk chocolate 16
Crocante de avelã com baunilha e chocolate de leite

Ice cream and sorbets 9
Gelados e sorvetes



BEVERAGES
BEBIDAS

HOT DRINKS
BEBIDAS QUENTES

Espresso	5
Americano Abatanado	5
Decaffeinated Espresso Café espresso descafeinado	5
Cappuccino	6
Latte	6,5
Hot chocolate Chocolate quente	6
Tea Chá	6

WATER
ÁGUA

Vitalis, still water 37,5cl Vitalis, água mineral natural 37,5cl	5
Vitalis, still water 75cl Vitalis, água mineral natural 75cl	6,5
Pedras, sparkling water 25cl Pedras, gaseificada 25cl	5
Pedras, sparkling water 75cl Pedras, gaseificada 75cl	6,5
San Pellegrino 25cl	7

JUICE
SUMOS

Fresh orange juice Laranja natural	9
Pineapple Ananás	6,5
Pear Pera	6,5
Mango Manga	6,5
Apple Maçã	6,5
Juice of the day Sumo do dia	11
Detox *	9

** Detox available only during breakfast*
** Detox disponível apenas ao pequeno-almoço*

SOFT DRINKS
REFRIGERANTES

Coca-Cola / Coca-Cola zero	7
Sprite	7
Iced tea	7
Ginger Ale	7
Tonic water Água tónica	7
Red Bull	9

BEER
CERVEJA

Super Bock 33cl	7,5
Super Bock, alcohol-free Sem álcool	7,5
Heineken	8
Corona	8

WINES
VINHOS

BY THE GLASS
A COPO

WHITE BRANCO

Tavedo Douro	12

RED TINTO

Duas Quintas Douro	12

ROSÉ ROSÉ

Vallado Douro	12

CHAMPAGNE
CHAMPANHE

Moët & Chandon Impérial Brut	130
Ruinart Brut	190
Ruinart Rosé	265
Dom Pérignon Vintage Brut 2015	580
Dom Pérignon Vintage Rosé 2009	880
Louis Roederer Cristal 2016	680

SPARKLING
ESPUMANTE

Messias Tinto Bruto, Bairrada	28
Murganheira Reserva Bruto, Távora-Varosa	55
Murganheira Rosé, Távora-Varosa	65

WHITE
BRANCO

Menin Reserva, Douro	66
Herdade do Esporão, Alentejo	52
Gerações Alvarinho, Monção e Melgaço	40
Redoma Reserva, Douro	118
Domaine Bonnard Pouilly Fumé, France	62
Jean-Paul & Benoit Droin Chablis, France	76

ROSÉ
ROSÉ

Vallado, Douro	44
Whispering Angel, Côtes de Provence	66

RED
TINTO

Menin Reserva, Douro	66
Herdade do Freixo Terroir, Alentejo	46
Chryseia, Douro	180
Cartuxa Reserva, Alentejo	102
Louis Latour Cuvée, France	82
Brancaia Chianti Classico, Italy	72

BAR SERVICE
SERVIÇO DE BAR

PRICE PER BOTTLE
PREÇO POR GARRAFA

PORTO

Graham's 10 years anos	100
Graham's 20 years anos	150

GIN

Bombay Sapphire	138
Monkey 47	220

VODKA

Absolut	138
Grey Goose	220

RUM

Bacardi	138
Havana 7	216

SCOTCH WHISKY
UÍSQUE ESCOCÊS

Johnnie Walker Black Label	160
Macallan 12 years anos	250

AGED BRANDY
AGUARDENTE RESERVA

Lourinhã Reserva XO	226
Rémy Martin V.S.O.P	230

ALLERGENS LIST
LISTA DE ALERGÉNIOS

- Vegetarian Vegetariano
- Vegan Vegano
- Gluten Glúten
- Crustaceans Crustáceos
- Egg Ovo
- Fish Peixe
- Peanut Amendoim
- Soy Soja
- Milk Leite
- Nuts Frutos Secos
- Mustard Mostarda
- Sesame Sésamo
- Sulfites Sulfitos
- Molluscs Moluscos

We prioritise locally sourced ingredients with sustainability certification. All prices are in € (Euro) and include VAT at the applicable legal rate. No dish, food item or drink, including the cover charge, may be charged unless it has been requested by the customer or consumed by them. Once served, food products cannot be returned. A 7.5% service charge per person will be applied, at your discretion. The allergen symbols presented indicate the composition of the dishes. If you have any dietary restrictions and/or allergies, we kindly ask you to inform us. We will take the utmost care to prepare your meal separately, with the necessary precautions.

Privilegiamos ingredientes de origem local e com certificado de sustentabilidade. Todos os preços estão em € (Euro) e incluem IVA à taxa legal em vigor. 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. Será aplicada, sendo facultativa, uma gratificação de 7,5% por pessoa. Os símbolos de alergénios apresentados são indicativos da composição dos pratos. Caso tenha alguma restrição alimentar e/ou alergia agradecemos que nos informe. Teremos o rigor em preparar a sua refeição de forma separada, com os cuidados necessários.

