



R O O M
S E R V I C E
M E N U

TIVOLI
AVENIDA LIBERDADE
LISBOA HOTEL

I N - R O O M D I N I N G

O Tivoli In-Room Dining é uma experiência única,
uma refeição de topo e com a qualidade de restaurante
no conforto e conveniência do seu quarto ou suite.
O Tivoli oferece um extenso menu, para fazer de cada refeição
no seu quarto uma ocasião especial, a qualquer hora do dia.

Tivoli In-Room Dining is a restaurant-quality fine-dining experience
within the comfort and convenience of your guest room or suite.
Tivoli offers an extensive menu, in order to make dining in your room
a special occasion at any time of the day.

PEQUENO - ALMOÇO
BREAKFAST

6.00 am - 11.00 am

CONTINENTAL
CONTINENTAL

€ 23,50

Cesto com variedades de pão, croissants e seleção de viennoiserie

Breadbasket, croissants and a selection of pastries

Compotas, mel e manteiga. Queijo e fiambre

Jams, honey and butter. Cheese and ham

Sumo de laranja, toranja ou sumo especial do dia

Orange juice, grapefruit juice or special juice of the day

Café, chá ou leite com chocolate

Coffee, tea or chocolate milk

Leite quente ou frio

Hot or cold milk

O pequeno-almoço, se incluído na sua tarifa de alojamento,
é servido no nosso restaurante. O suplemento de consumo
do Pequeno-almoço Continental no seu quarto
é de 8,50€ por pessoa.

When included in your room rate, buffet breakfast is served
in our restaurants. The supplement for Continental breakfast
in your room is € 8.50 per person.

A V E N I D A

€29,50

ADICIONE AO PEQUENO-ALMOÇO CONTINENTAL

ADD ONS FOR YOUR CONTINENTAL BREAKFAST

Dois ovos à sua escolha: Estrelados, mexidos, cozidos ou escalfados
Two eggs cooked to your choice: Fried, scrambled, boiled or poached

Guarnições (seleção de 2 ingredientes): Queijo, fiambre, bacon,
salsichas, salmão fumado, tomate, cogumelos ou espargos

Sides (choice of two): Cheese, ham, bacon, sausages,
smoked salmon, tomato, mushrooms or asparagus

Seleção de fruta fresca laminada

Selection of finely sliced fresh fruit

H E A L T H Y

€26,50

NUTRICIONALMENTE EQUILIBRADO, DE BAIXAS CALORIAS,

SEM COLESTEROL OU GORDURAS

NUTRITIONALLY BALANCED, LOW CALORIE, CHOLESTEROL AND FAT FREE

Seleção de pão integral

Selection of wholemeal bread

Manteiga magra, compota de baixas calorias e queijo fresco

Light butter, low calorie jam, cottage cheese

Frutos vermelhos e cereais de baixas calorias, leite ou iogurte magro

Red fruit and low-calorie cereals, skimmed milk or low fat yoghurt

Sumo de laranja, toranja ou sumo detox

Orange juice, grapefruit juice or detox juice

Café, descafeinado ou chá

Coffee, decaf or tea

Leite quente ou frio

Hot or cold skimmed milk

PEQUENO - ALMOÇO À LA CARTE
BREAKFAST À LA CARTE
6.00 - 11.00 am

PÃO E PASTELARIA
BREAD AND PASTRY

Cesto com variedades de pão, croissants e seleção de viennoiserie
Bread basket, selection of viennoiserie and croissants
€9,50

Torrada pão branco, centeio ou integral
Toasted white, rye or wholemeal bread
€6

Torrada à Francesa, maple syrup
French toast with maple syrup
€10

Bagel com cream cheese
Bagel with cream cheese
€10

Panquecas, crepes ou waffles
(seleção de 1 acompanhamento: maple syrup, fruta fresca, chantilly ou nutella)
Pancakes or crêpes or waffles
(choice of one topping: maple syrup, fresh fruit, chantilly or nutella)
€10,50

TODOS OS PRODUTOS DE PADARIA SÃO SERVIDOS COM COMPOTAS, MEL E MANTEIGA
ALL BAKERY PRODUCTS ARE SERVED WITH JAMS, HONEY AND BUTTER

C E R E A I S

C E R E A L S

€8

Fitness frutas, Fitness chocolate, Fitness cereais integrais,
All bran plus, Corn flakes sem gluten, Muesli, Granola
(seleção de 1 variedade)

Fitness fruit, Fitness chocolate, Fitness wholegrain,
All Bran Plus, Gluten free corn flakes, Muesli, Granola
(please select one)

TODOS OS CEREAIS SÃO SERVIDOS COM LEITE FRIO OU QUENTE, OU IOGURTE NATURAL
ALL CEREALS ARE SERVED WITH HOT OR COLD MILK OR NATURAL YOGHURT

S U M O S N A T U R A I S , L E I T E E I O G U R T E
F R E S H L Y S Q U E E Z E D J U I C E S ,
M I L K A N D Y O G H U R T

Sumo de fruta natural

Laranja, Ananás com hortelã, Frutos vermelhos e pêssego
Espinafres com maçã e lima, Papaia com banana e mel ou Sumo do dia

Freshly squeezed fruit juice

Orange, Pineapple with mint, Red fruit and peach, Spinach with apple and lime
Papaya with banana and honey or Juice of the day

€7

Leite magro, meio gordo ou de soja

Skimmed, semi-skimmed or soya milk

€4

Iogurte natural ou de frutas

(açucarado ou magro)

Natural or fruit yoghurt

(sweetened or light)

€5,50

O V O S
E G G S

Seleção de ovos estrelados, omelete, mexidos, cozidos ou escalfados
(Dois ovos, inteiros ou claras)

Choice of fried, omelette, scrambled, boiled or poached eggs
(Two eggs, whole or just whites)
€ 10,50

Com guarnição (seleção de 1 acompanhamento):
Bacon, fiambre, queijo, salsichas, tomate, cogumelos,
salmão fumado ou espargos verdes

With side (please select one):
Bacon, ham, cheese, sausages, tomatoes, mushrooms,
smoked salmon or green asparagus
€ 12,50

Ovos mexidos com presunto e espargos verdes
Scrambled eggs with cured ham and green asparagus
€ 13,50

Ovos Benedict Florentina (espinafres)
Eggs Benedict Florentine (spinach)
€ 15,00

Ovos Benedict Tivoli (presunto)
Eggs Benedict Tivoli (cured ham)
€ 16,00

Ovos Benedict Royale (salmão)
Eggs Benedict Royale (salmon)
€ 16,00

TODOS OS OVOS SÃO SERVIDOS COM TORRADAS DE PÃO BRANCO OU INTEGRAL
ALL EGGS ARE SERVED WITH TOASTED WHITE OR WHOLEMEAL BREAD

FRUTA FRESCA
FRESH FRUIT

Fruta fresca laminada

Seleção de 3 variedades: Manga, papaia, abacaxi, kiwi, melão, laranja

Finely sliced fresh fruit

Selection of three: Mango, papaya, pineapple, kiwi, melon, orange

€9,50

Red Fruits

Frutos Vermelhos

€14

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

Queijo fresco ou Requeijão

Fresh cheese or Cottage cheese

€ 6,00

Seleção de queijos: Cheddar, Emmental, Brie, Camembert

Cheese platter: Cheddar, Emmental, Brie, Camembert

€ 9,50

Seleção de charcutaria: Presunto, Bacon, Fuet, Paio York, Mortadela

Cold cuts: Cured ham, Bacon, Fuet, York, Mortadella

€ 11,00

Salmão fumado, com alcaparras, cebola e limão

Smoked salmon with capers, onion and lemon

€ 11,00

S E M G L U T E N
G L U T E N F R E E

Seleção de legumes da estação
Selection of seasonal vegetables
€ 8,00

Porridge com maçã, sultanas e canela
Porridge with apple, raisins and cinnamon
€ 10,50

Corn flakes, iogurte grego e frutos vermelhos
Corn flakes, Greek yoghurt and red fruits
€ 10,50

Queijo mozzarella fresco, tomate assado e azeite balsâmico
Fresh Mozzarella, baked tomato and balsamic olive oil
€ 11,00

B E B I D A S
D R I N K S

Café, Descafeinado, Espresso
Coffee, Decaf, Espresso
€ 4,50

Cappuccino, Café latte, Chocolate quente
Cappuccino, Latte, Hot chocolate
€ 5,50

Chá
(Earl Grey, English breakfast, Darjeeling, Verde, Camomila, Jasmim, Verbena,
Rooibos vanilla, Menta, Lúcia-lima e Chá descafeinado)

Tea
(Earl Grey, English breakfast, Darjeeling, Green, Camomile, Jasmine,
Verbena, Vanilla rooibos, Mint and Decaffeinated tea)
€ 5,50

M E N U
A L L D A Y M E N U
11.00 am - 11.00 pm

S O P A S E E N T R A D A S
S O U P S A N D S T A R T E R S

Creme de abóbora "menina" e suas sementes
Cream of pumpkin soup with pumpkin seeds
€ 7,50

Sopa rica de peixe e marisco da nossa costa
Local fish and seafood soup
€ 10,50

Salmão fumado, mini blinis e nata acidulada
Smoked salmon, mini blinis and sour cream
€ 18,50

Paleta de porco ibérico, brioche de frutos secos e azeitonas marinadas
Pork platter with dried fruit brioche and marinated olives
€ 20,00

Terrina de foie gras, compota de cebola roxa aromatizada com anis
Foie gras terrine, red onion compote scented with anis
€ 21,50

Cocktail de mariscos, pêra abacate, salada de ervas
Seafood cocktail with avocado, herb salad
€ 24,50

SALADAS

SALADS

Salada Caesar tradicional

(Alface romana, croutons d'alho, aros de cebola frita, lascas de queijo Grana Padano e molho caesar)

Traditional Caesar Salad

(Romaine lettuce, garlic croutons, fried onion rings, Grana Padano cheese flakes and Caesar sauce)

€ 14,00

Salada de espinafres, portobello assado, folhas de coentros,
azeite balsâmico

Spinach salad, baked Portobello mushrooms, coriander leaves,
balsamic olive oil

€ 14,50

Salada de quinoa com legumes glaceados

Quinoa salad with glazed vegetables

€ 15,50

PARA ADICIONAR A QUALQUER SALADA

ADD ONS FOR ANY SALAD

Peito de frango marinado, toucinho fumado

Marinated breast of chicken, bacon

€ 3,00

Camarão salteado

Sautéed prawns

€ 5,50

SANDUÍCHES
SANDWICHES

Tosta de fiambre e queijo

Toasted ham and cheese sandwich

€ 12,00

Club

frango, bacon, fiambre, alface, ovo, tomate e maionese

Club Sandwich

chicken, bacon, ham, lettuce, egg, tomato and mayonnaise

€ 17,50

Club Vegetariana

tofu, pêra abacate, pepino, tomate, alface e maionese pesto
em pão integral

Vegetarian Club

tofu, avocado, cucumber, tomato, lettuce and pesto mayonnaise
in wholemeal bread

€ 18,00

Sanduiche de salmão fumado

queijo creme com ervas em pão integral alemão

Smoked salmon sandwich

with herb cream cheese in wholemeal German bread

€ 17,50

Cheeseburger Tivoli

alface, tomate, queijo cheddar e aros de cebola frita

Tivoli Cheeseburger

lettuce, tomato, Cheddar cheese and fried onion rings

€ 19,50

Prego do lombo, manteiga de alho em pão de batata doce

Loin steak sandwich, garlic butter in sweet potato bread

€ 20,00

OVOS, PASTA E PIZZA
EGGS, PASTA AND PIZZA

Omelete simples

Plain omelette

€ 11,50

Omelete à sua escolha (seleção de 2 acompanhamentos):

Queijo, fiambre, tomate, cogumelos, espargos verdes ou salmão fumado

Omelette of your choice (choose two sides):

Cheese, ham, tomato, mushrooms, green asparagus or smoked salmon

€ 14,50

Pasta à escolha - Spaghetti, Tagliatelle ou Penne

Sugestões de molho - Carbonara, Bolonhesa, Napolitana ou Pesto

Choice of pasta - Spaghetti, Tagliatelle or Penne

Sauce suggestions - Carbonara, Bolognese, Napolitana or Pesto

€ 15,00

Pizza Margherita

Tomate, mozzarella e oregãos

Tomato, Mozzarella and oregano

€ 16,00

PARA ADICIONAR À SUA PIZZA

ADD ONS FOR YOUR PIZZA

Frango, pimentos, salame, cogumelos selvagens, anchovas e ananás

Chicken, peppers, salami, wild mushrooms, anchovies and pineapple

€ 2,50

P E I X E

F I S H

Bacalhau confit em azeite e alho, crosta de broa e chouriço,
puré de batata e aipo, pak choi salteada
Salt cod confit in olive oil and garlic with corn bread crust and chouriço,
potato and celery purée, sautéed pak choi
€ 25,50

Peixe do dia grelhado, legumes verdes salteados, coulis de alho assado
Grilled fish of the day with sautéed green vegetables, baked leek coulis
€ 28,00

Camarão tigre à la guilho, arroz basmati com cardamomo, molho picante
Tiger prawns sautéed with garlic, basmati rice with cardamoms, spicy sauce
€ 38.50

C A R N E

M E A T

Supremo de frango grelhado, cremoso de bulgur e legumes da época
Grilled chicken supreme with creamy bulgur and seasonal vegetables
€ 19,50

Entrecôte grelhado, gratinado de batata, espargos verdes, molho bearnês
Entrecôte with potato gratin, green asparagus, Béarnaise sauce
€ 28,50

Tornedó de novilho, foie gras corado, batata Anna, molho de vinho Dão
Beef fillet, pan seared foie gras, potatoes Anna, Dão wine sauce
€ 32,00

VEGETARIANO
VEGETARIAN

Risoto de quinoa com legumes mediterrânicos
Quinoa risotto with Mediterranean vegetables
€ 18,00

S O B R E M E S A S
D E S S E R T S

Fruta da época laminada
Finely sliced fruit of the season
€ 9,50

Variedade de gelados
Selection of ice creams
€ 10,50

Parfait de maracujá e manga com frutos silvestres
Passion fruit and mango parfait with wild fruit
€ 11,00

Arroz Doce cremoso, ameixas d'Elvas
Creamy rice pudding, Elvas sugar plums
€ 11,00

Coulant de chocolate e avelã, molho quente do mesmo
Chocolate and hazelnut coulant with hot hazelnut topping
€ 12,00

Seleção de queijos:
Azeitão, Ilha, Niza, Cabra curado, compota de abóbora e laranja, grissinis
Selection of cheeses:
Azeitão, Azores, Niza, cured goats, pumpkin and orange jam, bread sticks
€ 14,00

M E N U C R I A N Ç A
C H I L D R E N ' S M E N U

Sopa de letras

Alphabet soup

€ 6,50

Tranche de salmão, puré de batata, e legumes salteados

Slice of salmon with potato purée and sautéed vegetables

€ 11,00

Hambúrguer grelhado com queijo e batata smile

Grilled hamburger with cheese and smile potatoes

€ 12,00

Mousse de chocolate com pepitas

Chocolate mousse with chocolate chips

€ 5,00

FINE - DINING

11.00 am - 11.00 pm

Faça uma reserva na melhor mesa do país e desfrute de uma experiência gastronómica única, sem sair do seu quarto. Um restaurante de topo que abre a qualquer hora do dia só para si e onde o nosso Chef lhe faz chegar os melhores produtos e a melhor gastronomia portuguesa, acompanhada com um serviço exclusivo.

O In Room Dining Tivoli dá-lhe ainda a possibilidade de partilhar tudo isto com os seus familiares e amigos enquanto degusta os melhores vinhos da nossa garrafeira, criteriosamente seleccionados pelo nosso sommelier.

Melhor que ir jantar fora, só mesmo jantar fora dentro de um quarto Tivoli.

Make a reservation at the best table in the country and enjoy a unique gastronomic experience without leaving your room. A top restaurant that opens at any time of the day just for you and where our Chef brings you the best products and the best Portuguese gastronomy, with a private butler ensuring all the service for you.

In Room Dining Tivoli also gives you the possibility to share all this with your family and friends while you taste our finest wines, carefully selected by our sommelier. Better than going out to dinner, is to going out to dinner inside a Tivoli room.

FINE - DINING MENU

11.00 am - 11.00 pm

MENU DEGUSTAÇÃO I TASTING MENU I

by our Executive Chef

€ 92,00

Laminado de bacalhau fresco e mexilhão da nossa costa,
puré de chervia e chocolate branco, alcachofra confitada em laranja

Sliced fresh cod and local mussels with parsnip
and white chocolate purée, artichoke confit in orange

**

Peixe galo corado, quente de ervilhas e toucinho fumado, farófia de alga

Pan seared John Dory fish with peas and bacon, seaweed islands

**

Mousse de lima e kumquat

Lime and kumquat mousse

**

Peito de pato caramelizado, batata ratte em crocante de amêndoa,
piso de agrião e funcho assado

Caramelized breast of duck with ratte potatoes in crispy almonds,
crushed water cress and baked dill

**

Duo de sericaia e queijo de Azeitão, redução de Moscatel e figos macerados

Duo of egg tart and Azeitão cheese, Moscatel reduction and macerated figs

**

Cafés e mignardises

Coffee and mignardises

PRÉ-RESERVA 24 HORAS
PLEASE BOOK 24 HOURS IN ADVANCE

S E R V I Ç O 2 4 H O R A S
A R R O U N D T H E C L O C K S E R V I C E
11.00 am - 11.00 pm

S O P A S E E N T R A D A S
S O U P S A N D S T A R T E R S

Creme de abóbora “menina” e suas sementes
Cream of pumpkin soup with pumpkin seeds
€ 7,50

Sopa rica de peixe e marisco da nossa costa
Local fish and seafood soup
€ 10,50

Salmão fumado, mini blinis e nata acidulada
Smoked salmon, mini blinis and sour cream
€ 18,50

Paleta de porco ibérico, brioche de frutos secos e azeitonas marinadas
Pork platter with dried fruit brioche and marinated olives
€ 20,00

SALADAS

SALADS

Salada Caesar tradicional

(Alface romana, croutons d'alho, aros de cebola frita,
lascas de queijo Grana Padano e molho caesar)

Traditional Caesar Salad

(Romaine lettuce, garlic croutons, fried onion rings,
Grana Padano cheese flakes and Caesar sauce)

€ 14,00

Salada de espinafres, portobello assado,
folhas de coentros, azeite balsâmico

Spinach salad, baked Portobello mushrooms,
coriander leaves, balsamic olive oil

€ 14,50

PARA ADICIONAR A QUALQUER SALADA

ADD ONS FOR ANY SALAD:

Peito de frango marinado, toucinho fumado

Marinated breast of chicken, bacon

€ 3,00

Camarão salteado

Sautéed prawns

€ 5,50

S A N D U Í C H E S
S A N D W I C H E S

Tosta de fiambre e queijo

Toasted ham and cheese sandwich

€ 12,00

Club

frango, bacon, fiambre, alface, ovo, tomate e maionese

Club Sandwich

chicken, bacon, ham, lettuce, egg, tomato and mayonnaise

€ 17,50

Cheeseburger Tivoli

alface, tomate, queijo cheddar, aros de cebola frita

Tivoli Cheeseburger

lettuce, tomato, Cheddar cheese, fried onion rings

€ 19,50

OVOS, PASTA E PIZZA
EGGS, PASTA AND PIZZA

Omelete simples

Plain omelette

€ 11,50

Omelete à sua escolha (selecção de 2 acompanhamentos):

Queijo, fiambre, tomate, cogumelos, espargos verdes, salmão fumado

Omelette of your choice (choose two sides):

Cheese, ham, tomato, mushrooms, green asparagus, smoked salmon

€ 14,50

Pizza Margherita

Tomate, mozzarella e oregãos

Tomato, mozzarella and oregano

€ 16,00

PARA ADICIONAR À SUA PIZZA

ADD ONS FOR YOUR PIZZA € 2,50

Frango, pimentos, salame, cogumelos selvagens, anchovas e ananás

Chicken, peppers, salami, wild mushrooms, anchovies and pineapple

PEIXE E CARNE
FISH AND MEAT

Peixe do dia grelhado, legumes verdes salteados, coulis de alho assado

Grilled fish of the day with sautéed green vegetables, baked leek coulis

€ 28,00

Supremo de frango grelhado, cremoso de bulgur e legumes da época

Grilled chicken supreme with creamy bulgur and seasonal vegetables

€ 19,50

Tornedó de novilho, foie gras corado, batata Anna, molho de vinho Dão

Beef fillet, pan seared foie gras, potatoes Anna, Dão wine sauce

€ 32,00

S O B R E M E S A S
D E S S E R T S

Fruta da época laminada
Finely sliced fruit of the season
€ 9,50

Variedade de gelados
Selection of ice creams
€ 10,50

Arroz Doce cremoso, ameixas d'Elvas
Creamy rice pudding, Elvas sugar plums
€ 11,00

Seleção de queijos:
Azeitão, Ilha, Niza, Cabra curado, compota de abóbora e laranja, grissinis
Selection of cheeses:
Azeitão, Azores, Niza, cured goats, pumpkin and orange jam, bread sticks
€ 14,00

IVA INCLUÍDO À TAXA LEGAL EM VIGOR
VAT INCLUDED

Se tiver alguma restrição alimentar, por favor informe o empregado
Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, pode ser cobrado se não
for solicitado pelo cliente
Should you have any dietary restrictions, please inform your waiter
No dishes or beverages can be charged, if it was not requested
by the customer

C A R T A D E B E B I D A S
B E V E R A G E M E N U

C A F É
C O F F E E

Café Espresso

Espresso coffee

€ 4,50

Café Descafeinado

Decaf Espresso

€ 4,50

Cappuccino, Café latte

€ 5,50

Chocolate quente

Hot Chocolate

€ 5,50

C H Á S

T E A S

€ 5,50

Earl Grey, English breakfast, Darjeeling, Verde, Camomila, Jasmim, Verbena,
Rooibos vanilla, Menta, Lúcia-lima e Chá descafeinado

Earl Grey, English breakfast, Darjeeling, Green, Camomile, Jasmine,
Verbena, Vanilla rooibos, Mint and Decaffeinated tea

ÁGUAS SEM GÁS
STILL WATERS

Vitalis 50cl

€ 4,50

Vitalis 1L

€ 5,50

ÁGUAS COM GÁS
SPARKLING WATERS

Pedras 25cl

€ 4,50

Pedras 75cl

€ 5,50

REFRIGERANTES
SOFT DRINKS

Coca Cola, Cola Zero, Sprite, Ice Tea Limão / Lemon

€ 5,50

Água Tônica / Tonic water, Ginger Ale 20cl

€ 5,00

S U M O S
J U I C E S

Sumo de laranja natural

Natural Orange juice

€ 6,50

Sumo Detox

Natural Detox Juice

€ 9,50

Néctar de ananás, pêsego, pêra, manga, maça ou tomate

Pineapple, peach, pear, mango, apple or tomato nectar

€ 6,50

C E R V E J A N A C I O N A L
N A T I O N A L B E E R

Super Bock, Super Bock Stout 33cl

€ 7,50

Super Bock sem alcool / Alcohol free beer 33cl

€ 7,50

C E R V E J A E S T R A N G E I R A
I M P O R T E D B E E R

Heineken, Corona, Carlsberg

€ 8,00

C H A M P A N H E
C H A M P A G N E
75cl

Mumm Cordon Rouge, Brut
€ 95,00

Mumm Cordon Rouge, Rosé, Brut
€ 105,00

Moët & Chandon Imperial, Brut
€ 115,00

Ruinart, Brut
€ 130,00

Dom Pérignon Vintage, Brut
€ 325,00

E S P U M A N T E
S P A R K L I N G W I N E
75cl

São João, Bruto, Bairrada
€ 28,00

Murganheira Reserva, Bruto, Távora-Varosa
€ 40,00

VINHO BRANCO
WHITE WINE
75cl

Vinha dos Vinte By Lagoalva, Tejo

€ 19,00

Planalto Reserva, Douro

€ 26,00

Quinta do Carmo, Alentejo

€ 35,00

Soalheiro, Alvarinho, Vinho Verde

€ 34,00

Lima Mayer, Rosé, Alentejo 37,50cl

€ 29,00

Planalto Reserva, Douro

€ 15,00

Muralhas de Monção, Vinho Verde

€ 13,00

VINHO TINTO
RED WINE
75cl

São Miguel, Douro

€ 19,00

Fiuza Cabernet Sauvignon, Tejo

€ 29,00

Dona Maria, Alentejo

€ 34,00

Duas Quintas, Douro 37,50cl

€ 42,00

Dom Martinho, Alentejo

€ 14,00

L I C O R O S O S
F O R T I F I E D W I N E S
Copo 6cl / Glass - Garrafa 70cl / Bottle

P O R T O

Dow's Dry

€ 7,50 - € 67,50

Graham's 10 anos

€ 10,50 - € 95,00

Graham's 20 anos

€ 18,00 - € 144,00

M A D E I R A

Barbeito Sercial Dry

€ 7,50 - € 67,50

Barbeito Verdelho Medium Dry

€ 7,50 - € 67,50

Barbeito Malvasia Sweet

€ 7,50 - € 67,50

S E R V I Ç O D E B A R
B A R S E R V I C E

Preço por Garrafa

Price per bottle

Vodka

€ 138,00

Premium Vodka

€ 216,00

Rum

€ 138,00

Premium Rum

€ 216,00

Gin

€ 138,00

Premium Gin

€ 216,00

Scotch Whisky

€ 138,00

Old Scotch Whisky

€ 216,00

Aguardente Reserva / Aged Brandy

€ 226,00

Cognacs V.S.O.P. e Armagnac V.S.O.P.

€ 226,00

INCLUI GELO, REFRIGERANTES, SNACKS

INCLUDING ICE, SOFT DRINKS, SALTED SNACKS

Para uma escolha mais específica por favor consultar o Room Service.

IVA incluído à taxa legal em vigor

For a more extensive selection please call the Room Service

VAT included