



COUVERT COUVERT COUVERT

1,50€

Pão, Tostas, Manteigas, e sugestão do chefe
Bread, toast, butter and chef's suggestion
Pain, pains grillés, beurre et suggestion du Chef

PARA COMEÇAR STARTERS ENTREÉS

Creme de legumes 4,50€
Cream of vegetables soup
Crème de légumes

Sopa do dia 5,00€
Soup of the day
Soupe du jour

Tártaro de legumes com atum 6,00€
Vegetable Tartare with Tuna
Tartare de legumes et thon

Salada de queijo Feta e tomate seco 7,00€
Feta cheese salad and dried tomato
Salade de fromage Feta et tomate séchée

Camarão crocante em cama de rúcula e molho agridoce 7,50€
Crispy shrimp on bed of arugula and sweet and sour sauce
Crevettes croustillantes sur lit de roquette et sauce aigre-douce

Caso tenha alguma restrição alimentar, alergias ou preferência por alguma comida étnica, por favor informe-nos

Please inform us, in case of any food restriction, allergies or preference for an ethnic food

Si vous avez des restrictions alimentaires, des allergies, ou une préférence pour des aliments ethniques, veuillez nous en informer

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

No course, food or drink, including couvert, may be charged if not requested by the customer even if used by him.

Aucun plat, nourriture ou boisson, y compris le couvert, peuvent être chargés s'il n'a pas demandé par le client même si utilisé.

NEM PEIXE, NEM CARNE NO FISH NO MEAT NI POISSON NI VIANDE

SALADAS E MASSAS SALADS & PASTAS SALADES ET PÂTES

Ratatouille de legumes com ovo escalfado Vegetables ratatouille with poached egg Oeufs pochés à la ratatouille	9,00€
Salada Niçoise de atum Niçoise tuna salad Salade Niçoise au thon	9,50€
Salada Cesar com frango Caesar salad with chicken Salade César avec poulet	10,00€
Pasta Toscana (tagliatelle com legumes salteados e molho de tomate) Pasta Toscana (tagliatelle with sauteed vegetables and tomato sauce) Pâte à la Toscane (tagliatelle aux légumes sautés et sauce tomate)	11,00€
Esparguete à Carbonara (com fiambre, ovos, queijo parmesão e azeitonas) Carbonara Spaghetti (with ham, eggs, parmesan cheese and olives) Spaghetti Carbonara (au jambon, œufs, fromage parmesan et olives)	12,50€
Linguini nero com ameijoas à Bulhão Pato e companhia "Nero Linguini" with clams "Bulhão Pato" style and Friends "Linguini Nero" aux palourdes "Bulhão Pato" et ses amies	13,00€

OS NOSSOS BURGUERS OUR BURGERS NOS BURGES

Hambúrguer especial Tivoli Special burger Tivoli Tivoli burger spécial	9,50€
Hambúrguer Monserrate (cebola roxa, queijo de cabra, mel e rúcula) Burger Monserrate (red onion, goat cheese, honey and arugula) Burger Monserrate (oignon rouge, fromage de chèvre, miel et roquette)	10,50€
Hambúrguer Açoriano (tomate seco, queijo da Ilha picante e rúcula) Azores Burger (dried tomato, spicy Ilha cheese and arugula) Burger Açoréyen (tomates séchées, fromage de l'Île épicée et roquette)	11,00€
Hambúrguer Exótico (com cebola confitada, bacon, queijo brie e jalapeno) Exotic burger (with confit onion, bacon, brie cheese and jalapeno) Burger Exotique (avec confit d'oignons, bacon, fromage brie et jalapeno)	11,50€

**SABORES DA NOSSA TRADIÇÃO FLAVORS OF OUR TRADITION SAVEURS DE
NOTRE TRADITION**

Sopa de Peixe à Sintrense Fish soup Sintra Style Soupe de de poisson à mode de Sintra	7,00€
Bitoque de Novilho Tivoli (Com ovos, arroz e batata) The Bitoke Tivoli (steak with egg, rice and chips) Le Bitoke Tivoli (Oeufs à cheval, riz et chips)	11,50€
Coq au Vin" de Colares (Pequena região vinícola da região de Sintra) "Coq au Vin" from Colares (chicken in red wine from Colares, small wine region of Sintra) "Coq au Vin" de Colares (petite région viticole de Sintra)	12,00€
Lombo de Bacalhau à Portuguesa com grelos salteados e suas batatas Slice of cod fish Portuguese style with spring greens and potatoes Tranche de Morue à la portugaise avec pousses de navet sautés et pomme de terre	15,00€

PARA OS AMANTES DE PEIXE FOR FISH LOVERS POUR LES AMANTS DU POISSON

Filetes de dourada em cama de migas e duo de legumes assados Gilthead bream fillets on bed of "migas" and duo of roasted vegetables Filets de daurade sur lit de "migas" et duo de légumes rôtis	12,00€
Filete de Robalinho em papelote aromatizado e juliana de legumes Sea bass fillet "en papillote" and mixed vegetables Filet de Bar en papillote aromatisé et légumes en Julienne	12,50€
Lombo de Salmão braseado com sementes de sésamo e puré de batata-doce Braised salmon fillet with sesame seeds and sweet potatoes purée Filet de saumon braisé avec graines de sésame et purée de patate douce	13,00€

AS NOSSAS CARNES OUR MEATS NOS VIANDES

Entrecôte de novilho com molho à escolha: Molho de cogumelos, molho à Portuguesa, molho com 3 pimentas Sirloin steak with sauce of your choice, Mushrooms sauce, sauce Portuguese style, 3 peppers Contrefilet, à la sauce au choix Sauce aux champignons, à la Portugaise, aux 3 poivres	13,50€
Naco de Presa de Porco Preto grelhado com batata sauté e tomate. Chunk of black pork with sautéed potatoes and grilled tomatoes Pavé de porc noir grillé avec pommes de terre sautées et tomates braisées.	14,50€
Tornedó de Novilho com chipolata e espargos salteados Tenderloin steak with chipolata and sautéed asparagus Tournedos avec chipolata et asperges sautés	16,50€

E PARA TERMINAR..... AND TO FINISH.... ET POUR FINIR.....

Salada de frutas frescas Fresh fruit salad Salade de fruits frais	4,50€
Taça de gelado com 2 sabores Ice cream cup with 2 flavors Tasse de crème glacée avec 2 saveurs	4,50€
Brownie de chocolate com gelado de baunilha Chocolate brownie with vanilla ice cream Brownie au chocolat avec crème glacée à la vanille	5,00€
Panna cotta de pina colada Pina colada panna cotta Panna cotta façon pina colada	5,50€
A famosa pastelaria de Sintra The famous pastry from Sintra La célèbre pâtisserie de Sintra: Travesseiro com a bola de gelado de baunilha Travesseiro (puff pastry with egg and almond) with vanilla ice cream Travesseiro (pâte feuilletée avec des œufs et d'amandes) à la glace vanille	5,50€
Crème Brûlée de Manjeriçã Custard Basil Crème Brûlée au Basil	6,00€
Pêra Cozida com Moscatel e Chantilly Baked pear in Muscat and whipped cream Poire au four à Mascate et de crème fouettée	6,50€
Mil Folhas recheado com creme de maracujá "Mil folhas" (puff pastry) with passion fruit cream Mille feuilles à la crème de fruit de la passion	7,00€

Menu Slow

Entrada e Prato

Ou

Prato e Sobremesa + Bebida (*)

Entradas:

Creme de legumes
Sopa de peixe
Camarões estaladiços

Prato

Salada Caesar
Hamburger classic ou cheeseburger
"Coq au Vin" de Colares
Bitoque

Sobremesa

Salada de frutas frescas
Travesseiro de Sintra com bola de gelado
Pannacota de Pina Colada

14,00€

(*)Bebida

À escolha entre:

1 Refrigerante
1 Cerveja
1 ½ Vitalis
1 Copo de vinho Selecção
Tivoli Hotels

Validade

Menu Slow disponível apenas de
Segunda a Sexta das 12:30h às 15:00h

Menu T-Kids

ENTRADA STARTERS ENTREÉS

Crème de legumes
Cream of vegetables soup
Crème de légumes

Salada de queijo e fiambre com tomate cherry
Cheese and ham salad with cherry tomato
Salade de fromage et de jambon avec des tomates cerises

PRATO PRINCIPAL MAIN DISH PLAT PRINCIPAL

Hambúrguer Simples ou com Queijo
Simple burger or cheseBurger
Hamburger simple, ou de fromage

Prego salteado ou grelhado com ovo estrelado
Sautéed or grilled steak with fried egg
Bifteck grillé ou sauté avec œuf frit

Esparguete à Bolonhesa
Spaghetti Bolognese
Spaghetti Bolognaise

Salmão grelhado
Grilled salmon
Saumon grillé

Sobremesa Dessert Dessert

Gelados 2 sabores
Ice cream 2 flavors
Crème glacée -2 saveurs

Salada de fruta
Fresh fruit salad
Tasse de crème glacée avec 2 saveurs

Brownie de chocolate com gelado de baunilha
Chocolat brownie with vanilla ice cream
Brownie au chocolat avec crème glacée à la vanille

ACOMPANHAMENTOS À ESCOLHA GARNISH AT YOUR CHOICE GARNITURE AU CHOIX

Salada Verde Green salad Salade verte
Legumes Vegetables Legumes / Puré de batata Mashed potatoes Purée / Batatas fritas
French fries Chips / Palitos de cenoura Carrot sticks Bâtonnets de carotes / Arroz
branco White rice Riz blanc

O menu é composto por Entrada + Prato Principal + Sobremesa + 1 sumo, refrigerante
ou água
Menu composed by Starters + Main Dish + Dessert + one drink (juice, soft drink or
mineral water)
Menu compose par Entrées + Plat + Dessert + une boisson (jus de fruits, boissons
gazeuses ou eau minérale)

**Preço Price Prix: 6.50 Euro. Disponível para crianças até aos 12 anos available for
children up to 12years disponible pour les enfants jusqu'à 12 ans**

CARTA DE BAR



Aperitivos / Aperitifs

	Preço
Campari - 5cl	5.00 €
Martini (Bianco, Rosso, Dry, Rossato) - 6cl	5.00 €
Pernod - 5cl	5.00 €
Fernet Branca - 4.5cl	6.00 €

Vinhos Generosos (8cl)

Messias Ruby	5.00 €
Messias Dry / Tawny	5.00 €
Messias Lágrima - Doce	10.00 €
Madeira Barbeito, 3 anos Malvasia - Doce - Full Rich	5.00 €
Madeira Barbeito, 3 anos - Verdelho - Meio Sêco - Medium Dry	5.00 €
Moscatel de Setúbal	5.00 €
Porto 10 Years Old	7.00 €
Porto LBV	8.50 €
Porto 20 Years Old	9.00 €

Gin / Vodka / Rhum (4.5cl)

Gin Beefeater	7.00 €
Gin Gordons	7.00 €
Gin Bombay Sapphire	8.00 €
Vodka (Absolut, Wiborowa)	6.00 €
Rhum (Bacardi Blanco Superior, Lemon, Oro, Havana Club)	6.00 €
Bacardi 8 Years Old	7.50 €

Aguardente de Frutos / Eaux- De- Vie of Fruits (4.5cl)

Tequila (Olmecca, Olmecca Reposado)	6.00 €
Calvados	6.00 €
Medronho	6.00 €
Cachaça Janeiro	6.00 €
Mirabelle	6.00 €
Grappa	6.00 €
Licor Jagermeister	7.00 €
Williamine	9.00 €

Caso tenha alguma restrição alimentar, alergias ou preferência por alguma comida étnica, por favor informe-nos

Please inform us, in case of any food restriction, allergies or preference for an ethnic food

Si vous avez des restrictions alimentaires, des allergies, ou une préférence pour des aliments ethniques, veuillez nous en informer

CARTA DE BAR



Aguardentes / Cognacs / Armagnacs (4.5cl)

Bagaceira São Domingos	5.00 €
Brandie Macieira	6.00 €
Bagaceira Palácio da Brejoeira	7.00 €
Aguardente Velha Antiqua	7.50 €
Aguardente Reserva CRF	8.50 €
Aguardente Velhissima Dom Teodosio	12.50 €
Aguardente Adega Velha	14.00 €
Cognac Martell ***	16.50 €
Armagnac	16.50 €
Cognac Remy Martin	19.50 €

Whiskies (4.5cl)

Whisky Novo (William Lawson's, Ballantines, Johnnie Walker Red Label, Famous Grouse)	6.00 €
Canadian Club	7.50 €
Irish (Jameson)	7.50 €
Bourbon (Jack Daniels, Four Roses)	7.50 €
Malte (Glenmorangie 10 Years Old)	12.50 €
Whisky Velho (Ballantines 12, Johnnie Walker Black Label 12, Chivas Regal 12, The Glenlivet 12)	12.00 €
Whisky The Glenlivet 15	16.50 €
Whisky The Glenlivet 18	18.00 €

Licores / Liquors (5cl)

Nacionais / Portuguese

Beirão	5.50 €
Triple Sêco	5.50 €
Amarguinha	5.50 €
Brandymel	5.50 €
Ginja Espinheira	5.50 €

Importados / Imported

Baileys	6.00 €
Cointreau	6.00 €
Tia Maria	6.00 €
Drambuie	6.00 €
Grand Marnier Rouge	6.00 €
Amareto Di Saronino	6.00 €
Pisang Ambon	6.00 €

CARTA DE BAR



Cocktails

Tivoli (Porto, Campari, Brandy)	7.00 €
Alexander (Brandy, Creme de Cacau, Natas)	7.00 €
Bacardi (Bacardi, Grenadine, Sumo de Limão)	7.00 €
Black Russian (Vodka, Licor Tia Maria)	7.00 €
Bloody Mary (Vodka, Sumo de Tomate)	7.00 €
Grasshoper (Creme de Cacau, Creme de Menta, Natas)	7.00 €
Honey-Moon (Sumo de Limão, Benedictine, Calvados, Curaçau)	7.00 €
Manhattan (Whiskey Bourbon, Vermute Tinto, Angustura)	7.00 €
Margarita (Tequila, Triplice, Sumo de Limão)	7.00 €
Negroni (Gin, Vermute Tinto, Campari)	7.00 €
Vodka Martini (Vodka, Vermute Seco)	7.00 €
Whisky Sour (Whiskey Bourbon, Sumo de Limão, Xarope de Açúcar)	7.00 €
White Lady (Gin, Cointreau, Sumo de Limão)	7.00 €
Kir Royal (Creme Cassis, Champagne)	8.50 €
Champagne (Champagne, Licor, Brandy)	8.50 €

Cocktails Sem Álcool / Non - Alcoholic Cocktails

Cinderela (Sumos de Laranja, Limão e Ananás)	6.00 €
San Francisco (Sumos de Limão, Alpece, Ananás, Laranja e Pêra)	6.00 €

CARTA DE BAR



Long Drinks

Tivoli Sintra (Vodka, Pisang Ambom, Sumo de Laranja)	7.00 €
Americano (Campari, Vermute Tinto e Soda)	7.00 €
Cuba Libre (Rhum, Cola)	7.00 €
Gin Fizz (Gin, Sumo de Limão)	7.00 €
Green Orange (Pisang Ambom, Sumo de Laranja)	7.00 €
Pimm's (Pimm's)	7.00 €
Pina Colada (Batida de Coco, Rhum, Sumo de Ananás)	7.00 €
Singapura Sling (Gin, Cherry Brandy, Cointreau, Água Soda)	7.00 €
Tom Collins (Gin, Angustura, Sumo de Limão)	7.00 €

Composições Quentes / Hot Drinks

Calipso (Licor Tia Maria, Rhum, Café, Natas)	7.00 €
Irish Coffee (Irish Whisky, Café, Natas)	8.00 €

Bebidas Quentes / Hot Drinks

Café / Coffee	2.00 €
Leite / Milk	2.00 €
Descafeinado / Decaffinated	2.00 €
Descafeinado com Leite / Decaffinated with Milk	2.50 €
Café com Leite / Coffee with Milk	2.50 €
Chá / Tea	2.50 €
Café Duplo / Double Coffee	3.00 €
Café com Natas / Coffee with Fresh Cream	3.00 €
Cappuccino / Cappuccino	3.50 €
Chocolate Quente / Hot Chocolate	4.00 €

CARTA DE BAR



Vinhos Brancos / White Wines

Copo / Glass - 15cl

Escudo Real	3.50 €
S.Miguel (Douro)	3.50 €
Valdоеiro Selection	3.50 €
Monte do Cabeção (Alentejo)	3.50 €

Garrafa / Bottle - 75cl

Escudo Real	13.00 €
S.Miguel (Douro)	13.00 €
Valdоеiro, Seletion (Bairrada)	13.00 €
Monte do Cabeção (Alentejo)	13.00 €

Vinho Rosé / Rosé Wine

Copo / Glass - 15cl

Monte do Cabeção	3.50 €
------------------	--------

Garrafa / Bottle - 75cl

Monte do Cabeção	13.00 €
------------------	---------

Espumantes / Sparkling Wines

Flut Espumante Messias - 15cl	5.00 €
Flut Espumante Murganheira/ Flut of Sparkling Wine - 15cl	8.50 €
Messias Bruto	20.00 €
Murganheira Reserva Bruto	29.00 €

Champagnes

Flut Champagne / Flut of Champagne - 15cl	13.00 €
Mumm Cordon Ruge Brut	65.00 €
Moët Chandon Brut Imperial	90.00 €

Vinhos Tintos / Red Wines

Copo / Glass - 15cl

S.Miguel (Douro)	3.50 €
Valdоеiro Selection	3.50 €
Monte do Cabeção (Alentejo)	3.50 €

Garrafa / Bottle - 75cl

S.Miguel (Douro)	13.00 €
Valdоеiro, Seletion (Bairrada)	13.00 €
Monte do Cabeção (Alentejo)	13.00 €

CARTA DE BAR



Águas Minerais / Mineral Waters

Sem Gás / Plane

Vitalis 1/4 lt 1.75 €

Com Gás / Sparkling

Pedras 1/4 lt 1.75 €

Castelo 1/4 lt 1.90 €

T-Drink

Experimente o nosso T-Drink / Experience our T-Drink

Copo / Glass 4.50 €

Jarro / Jug 16.50 €

Refrigerantes / Soft Drinks 2.50 €

Néctares / Nectars 4.00 €

Sumos Naturais / Fresh Juices 4.50 €

Batidos de Frutas Naturais / Natural Fruits Milk-Shakes 5.50 €

Cervejas / Beers

Super Bock Pressão I

24cl 2.25 €

33cl 2.75 €

Super Bock 33cl 2.75 €

Super Bock Abadia 33cl 2.75 €

Super Bock Stout 33cl 2.75 €

Super Bock sem Alcool / Non Alcoholic 2.75 €

Importadas / Imported

Carlsberg 3.00 €

Budweiser 3.50 €

Guinness 5.00 €

Heineken 3.50 €

CARTA DE BAR



Sandwiches e Tostas / Sandwiches and Toasts

(Serviço Disponível das 11h30 às 23h00 / Service Available from 11:30 Am to 11:00 Pm)

Meia Pastelaria	2.00 €
Torrada com Manteiga	3.50 €
Pastelaria Sortida	4.00 €
Queijo ou Fiambre / Cheese or Ham	5.50 €
Ovo Cozido, Fiambre e Tomate / Boiled Egg, Ham and Tomato	5.50 €
Galinha com Maionese / Chicken with Mayonnaise	6.00 €
Mista com Alface / Mixed With Letuce	6.00 €
Cachorro / Hot Dog	6.00 €
Mousse de Atum / Tuna Fish Mousse	6.50 €
Tosta Mista / Mixed Toast (with Ham and Cheese)	6.00 €
Presunto / Smoked Ham	7.50 €
Carne Assada / Roasted Meat	7.50 €
Prego / Steak Sandwich	9.00 €
Club (Egg, Chicken, Bacon, Tomato, Ham, Cheese)	9.50 €
Hamburguer Especial Tivoli	9.50 €

ÁGUAS MINERAIS MINERAL WATER

SEM GÁS/ STILL

VITALIS, Castelo de Vide, Portugal (250 ml)	1,75€
VITALIS, Castelo de Vide, Portugal (500 ml)	2,00€
VITALIS, Castelo de Vide, Portugal (1000 ml)	2,75€

COM GÁS/ SPARKLING

PEDRAS, Boticas, Portugal (250ml)	1,75€
PEDRAS, Boticas, Portugal (750ml)	2,75€

VINHO A COPO WINE BY THE GLASS

VINHO TRANQUILO/ STILL WINE

BRANCO E ROSADO

ESCUDO REAL, DO Vinho Verde (Sousa) <i>Blend Loureiro- Exclusive TIVOLI</i>	3,50€
VALDOEIRO, SELECTION, DO Bairrada <i>Blend Bical - Exclusive TIVOLI</i>	3,50€
TERRAS DO LITORAL, IG Lisboa <i>Blend Fernão Pires - Exclusive TIVOLI</i>	3,50€
SÃO MIGUEL, DO Douro <i>Blend Rabigato- Exclusive TIVOLI</i>	3,50€
BRASÃO DA VILA, DOC Palmela <i>Blend Antão Vaz & Fernão Pires- Exclusive TIVOLI</i>	3,50€
MONTE DO CABEÇÃO, IG Alentejano <i>Blend Antão Vaz- Exclusive TIVOLI</i>	3,50€
MONTE DO CABEÇÃO, Rosé , IG Alentejano <i>Blend Aragonez- Exclusive TIVOLI</i>	3,50€

TINTO/ RED

VALDOEIRO SELECTION, DO Bairrada <i>Blend Baga- Exclusive TIVOLI</i>	3,50€
SÃO MIGUEL, DO Douro <i>Blend Touriga Nacional- Exclusive TIVOLI</i>	3,50€
ESPÍRITO LAGOALVA, IG Tejo <i>Blend Trincadeira – Exclusive TIVOLI</i>	3,50€
BRASÃO DA VILA, DOC Palmela <i>Blend Aragonez- Exclusive TIVOLI</i>	3,50€
MONTE DO CABEÇÃO, IG Alentejano <i>Blend Trincadeira- Exclusive TIVOLI</i>	3,50€
CHITAS, DO Colares <i>Ramisco – Vinho Histórico de Colares</i>	5,00€

VINHO EFERVESCENTE SPARKLING WINE

DE PORTUGAL / FROM PORTUGAL

MESSIAS, BRUTO, DO Bairrada	20,00€
MURGANHEIRA, RESERVA, BRUTO, DO Távora-Varosa	26,00€

DO MUNDO / WORLDWIDE

FRANÇA, CHAMPAGNE / FRANCE, CHAMPAGNE

MUMM, CORDON ROUGE, BRUT	55,00€
MOET & CHANDON, BRUT IMPERIAL	90,00€

VINHO TRANQUILO STILL WINE

ROSADO / ROSÉ

BRASÃO DA VILA, Rosé, DOC Palmela <i>Blend Baga - Exclusive TIVOLI</i>	13,00€
MONTE DO CABEÇÃO, IG Alentejano <i>Blend Aragonez - Exclusive TIVOLI</i>	15,00€
MATEUS <i>Blend Aragonez - Portugal #1 brand</i>	17,50€

VINHO TRANQUILO STILL WINE

BRANCO / WHITE

ATLÂNTICO / ATLANTIC PORTUGAL

"A costa atlântica refresca e dá temperamento, aos vinhos Verdes do Minho, aos néctares as Beiras Bairradinas e de Lisboa. São deliciosos com o melhor peixe do mundo e com pratos tradicionais."

VINHO VERDE E MINHO

ESCUDO REAL, DO Vinho Verde (Sousa) <i>Blend Loureiro - Exclusive TIVOLI</i>	13,00€
MURALHAS DE MONÇÃO, DO Vinho Verde (Monção e Melgaço) <i>Alvarinho & Trajadura - TOP 10 Portuguese brand</i>	18,00€

BAIRRADA E BEIRA ATLÂNTICO

VALDOEIRO, SELECTION, DO Bairrada <i>Blend Bical - Exclusive TIVOLI</i>	€13,00
--	--------

LISBOA

TERRAS DO LITORAL, IG Lisboa
Blend Fernão Pires - Exclusive TIVOLI

€13,00

Vinhos de Colares

Colares is a small and very old appellation, near Sintra, unique for its Malvasia de Colares white grape, a world exclusive for connoisseurs.

CHITAS, DO Colares

25,00€

VALES / VALLEYS PORTUGAL

"Nas Terras do Douro e no Dão Beirão, a viticultura de encosta e as temperaturas extremas criam vinhos naturalmente concentrados e elegantes, finos parceiros da cozinha criativa, de bacalhan e peixes à posta."

TERRAS DO DOURO

SÃO MIGUEL, DO Douro
Blend Rabigato - Exclusive TIVOLI

13,00€

DG de Dona Graça, DO Douro
Blend Rabigato - New discovery from Alto Douro

17,00€

PLANALTO, RESERVA, DO Douro
Blend Malvasia Fina - #1 Douro brand

19,00€

DUAS QUINTAS, DO Douro
Blend Viosinho - Top Quality by Ramos Pinto (Maison Roederer)

25,00€

DÃO BEIRÃO

QUINTA DE SAES, DO Dão
Blend Encruzado - Top Wine Estate near Serra da Estrela in Dão

17,00€

SUL / SOUTHERN PORTUGAL

"Cativantes e saborosos, os vinhos do Tejo, Península de Setúbal, Alentejo e Algarve encantam logo ao primeiro contacto. Desenho rico para a comida leve."

TEJO

ESPÍRITO LAGOALVA, IG Tejo
Blend Fernão Pires – Exclusive TIVOLI €13,00€

PENÍNSULA DE SETÚBAL

BRASÃO DA VILA, branco, DOC Palmela
Blend Antão Vaz & Fernão Pires - Exclusive TIVOLI 13,00€

HERDADE DA COMPORTA, IG Península de Setúbal
Blend Antão Vaz - From wines grown at Comporta Estate, Beach & Golf Course 20,00€

ALENTEJO

MONTE DO CABEÇÃO, IG Alentejano
Blend Antão Vaz - Exclusive TIVOLI 13,00€

E.A. de Eugénio de Almeida, IG Alentejano
Blend Roupeiro – Top 10 Alentejo brand 15,00€

CHAMINÉ, IG Alentejano
Blend Antão Vaz- TOP 10 Alentejo brand 17,00€

QUINTA DO CARMO, IG Alentejano
Blend Antão Vaz - Historical and Top Quality Estate in Estremoz 26,00€

VINHO TRANQUILO STILL WINE

TINTO / RED

ATLÂNTICO / ATLANTIC PORTUGAL

"A costa atlântica refresca e dá temperamento, aos vinhos Verdes do Minho, aos néctares as Beiras Bairradinas e de Lisboa. São deliciosos com o leitão assado e pratos tradicionais."

BAIRRADA E BEIRA LITORAL

VALDOEIRO SELECTION, Bairrada DOC
Blend Baga - Exclusive TIVOLI

13,00€

LISBOA

TERRAS DO LITORAL, IG Lisboa
Blend Aragonez - Exclusive TIVOLI

13,00€

ASTRONAUTA, TOURIGA NACIONAL, IG Lisboa
Touriga Nacional – Silver Medal at Mundus Vini

18,00€

Vinhos de Colares

Colares is a small and very old appellation, near Sintra, unique for its Ramisco red grape, a world exclusive for connoisseurs

CHITAS, DO Colares

32,00€

VALES / VALLEYS PORTUGAL

"Nas Terras do Douro e no Dão Beirão, a viticultura de encosta e as temperaturas extremas criam vinhos naturalmente concentrados e elegantes, finos parceiros da cozinha criativa e das iguarias da terra."

TERRAS DO DOURO

SÃO MIGUEL, DO Douro <i>Blend Touriga Nacional - Exclusive TIVOLI</i>	13,00€
DG de Dona Graça, DO Douro <i>Blend Touriga Nacional - New discovery from Alto Douro</i>	18,00€
ESTEVA, DO Douro <i>Blend Touriga Nacional- Well renowned Douro brand</i>	20,00€
FORAL, Reserva, DO Douro <i>Blend Touriga Nacional- TOP 10 Douro brand</i>	25,00€
VALLADO, DO Douro <i>Blend Touriga Nacional- Top Wine Estate in the Douro Valley</i>	27,50€
POST-SCRIPTUM DE CHRYSEIA, DO Douro <i>Blend Touriga Franca- Second wine from icon Chryseia</i>	35,00€

SUL / SOUTHERN PORTUGAL

"Cativantes e saborosos, os vinhos do Tejo, Península de Setúbal, Alentejo e Algarve encantam logo ao primeiro contacto. Desenho rico para a comida leve."

TEJO

VINHA DOS VINTE, IG Tejo
Blend Trincadeira – Exclusive TIVOLI 14,00€

PENÍNSULA DE SETÚBAL

BRASÃO DA VILA, DOC Palmela
Blend Aragonez & Trincadeira - Exclusive TIVOLI 13,00€

HERDADE DA COMPORTA, IG Península de Setúbal
Blend Aragonez- Gold Medal at Mundus Vini 20,00€

ALENTEJO

MONTE DO CABEÇÃO, IG Alentejano
Blend Trincadeira- Exclusive TIVOLI 13,00€

TENOR, IG Alentejano
Blend Aragonez – Best buy new discovery 15,00€

E.A. de Eugénio de Almeida, IG Alentejano
Aragonez & Trincadeira – TOP 10 Alentejo brand 18,00€

DOM MARTINHO, IG Alentejano
Blend Aragonez – Second Wine from historical and Top Quality Estate in Estremoz 23,00€

CORTES DE CIMA, COLHEITA, IG Alentejano
Blend Syrah – World renowned wine estate 26,00€

MONTE DA PECEGUINA, IG Alentejano
Blend Aragonez – Boutique winery and awarded hotel near Beja 29,50€

REFRIGERANTES E SUMOS

SOFT DRINKS & JUICES

COCA-COLA, 33CL COCA-COLA, 33 CL	2,50€
SPRITE, 33 cl SPRITE, 33 cl	2,50€
FANTA LARANJA, 33 cl FRUIT SOFT DRINKS ORANJE, 33 cl	2,50€
NESTEA PÊSSEGO/ LIMÃO / MANGA & ANANÁS, 30 cl ICE TEA PEACH/ LEMON/ MANGO & PINEAPPLE, 30 cl	2,50€
COMPAL NÉCTAR ANANÁS/ LARANJA/ TOMATE/ PÊSSEGO/ PÊRA/ MAÇÃ, 20 cl FRUIT NECTAR PINEAPPLE/ ORANGE/ TOMATO/ PEACH/ PEAR/ APPLE	4,00€
SUMO DE LARANJA ORANGE JUICE	4,00€

CERVEJA

BEER

DE PORTUGAL/ FROM PORTUGAL

SUPER BOCK PRESSÃO 24cl 33cl	2,25€ 2,75€
SUPER BOCK 33 cl	2,50€
SUPER BOCK ABADIA 33cl	2,40€
SUPER BOCK STOUT 33cl	2,40€
SAGRES, 33cl	2,40€
SUPER BOCK. SEM ALCOOL/ NON ALCOHOLIC	2,40€

IMPORTADAS/ IMPORTED

CARLSBERG	3,25€
BUDWEISER	3,50€
GUINNESS	5,00€
HEINEKEN	3,50€

BEBIDAS QUENTES HOT DRINKS

CAFÉ COFFEE	2,00€
LEITE MILK	2,00€
DESCAFEINADO DECAFFENATED	2,00€
DESCAFEINADO COM LEITE DECAFFENATED WITH MILK	2,50€
CAFÉ COM LEITE COFFEE WITH MILK	2,50€
CHÁ TEA	2,50€
CAFÉ DUPLO DOUBLE COFFEE	3,00€
CAFÉ COM NATAS COFFEE WITH FRESH CREAM	3,00€
CAPPUCCINO CAPPUCCINO	3,50€
CHOCOLATE QUENTE HOT CHOCOLATE	4,00€

