

ROOM SERVICE

PEQUENO-ALMOÇO . BREAKFAST

CONTINENTAL

Das 7h00 às 11h00 - From 7am to 11am

Café, descafeinado, chá, chocolate ou leite, sumo de fruta	24.50€
Cesto de pão e pastelaria, compotas e mel, carnes frias, queijo e manteiga	
Coffee, decaffeinated, tea, hot chocolate or milk, fruit juice	
Bread basket, jams and honey, cold meats, cheese and butter	

À CARTA . À LA CARTE

Das 7h00 às 11h00 - From 7am to 11am

Torrada	4.50€
Toast	
Omelete simples	11.00€
Plain omelette	
Omelete à escolha: Queijo, fiambre, cogumelos, espargos ou cebola	13.00€
Choice of omelette: Cheese, ham, mushrooms, asparagus or onion	
Ovos mexidos com tomate grelhado	8.00€
Scrambled eggs, grilled tomato	
Ovos estrelados com salsichas e bacon	8.00€
Fried eggs with sausages and bacon	
Dois ovos à escolha: Quentes, mexidos, estrelados ou escalfados	8.00€
Choice of two eggs: Boiled, scrambled, fried or poached	
Panquecas com "Maple Syrup"	8.50€
Pancakes with "Maple Syrup"	
Salada de frutas	8.00€
Fruit salad	
Fruta da época (laminada)	8.00€
Fruit of the season (sliced)	
Fruta tropical (laminada)	9.00€
Tropical fruit (sliced)	
logurte natural ou de frutas	5.50€
Plain or fruit yoghurt	
Cereais: Corn Flakes, Muesli, All Bran	6.50€
Cereals: Corn Flakes, Muesli, All Bran	
Papas de aveia	8.50€
Porridge	

DIA . DAY

Servido diariamente das 12h às 00h - From 12pm to 00pm

COUVERT . APETIZER

Seleção do Chef com variedade de pão, grissinos e manteiga 5.00€
Chef's Selection with bread, breadsticks and butter

SOPAS . SOUP

Sopa do Chef 6.00€
Chef's soup

Creme de Legumes da Estação 8.00€
Seasonal vegetables soup

SALADAS . SALADS

Salada César, frango, croutons, anchovas e queijo parmesão 21.00€
Caesar salad, chicken, anchovies and parmesan cheese

Salada de camarão com manga e molho cocktail 23.00€
Shrimp salad with mango and cocktail sauce

OS NOSSOS CESTOS . OUR BASKETS

Salgados tradicionais 12.00€
(Pastel de bacalhau, rissol de camarão, chamuça vegetariana e coxinha de frango)
Traditional fried snacks
(Codfish croquet, prawn rissole, veggies samosas and chicken teardrop)

Salgados tradicionais premium 15.00€
(Rissol de leitão, croquete de picanha, bolinha de alheira e coxinha de carne ao sol)
Premium traditional fried snacks
(Suckling pig rissole, sirloin croquet, poultry chorizo fried ball and dry meat teardrop)

AS NOSSAS TÁBUAS . OUR ASSORTMENTS

Tábua de queijos 19.00€
Cheese board

Tábua de charcutarias ibéricas 21.00€
(Paio de Barrancos, Paiola da Beira, Copita da Estremadura e Presunto Pata Negra)
Iberian charcuteries board
(Paio of Barrancos, Paiola from Beira, Copita from Estremadura and Iberian black pig smoked ham)

Tábua de presunto Pata Negra 24.00€
Iberian black pig smoked ham board

DIA . DAY

Servido diariamente das 12h às 00h - From 12pm to 00pm

PEIXE . FISH

Bacalhau com natas Codfish with cream "au gratin"	21.00€
Peixe do dia grelhado Grilled fish of the day	27.00€
Bacalhau confitado em azeite, alho, alecrim, creme de grão e espinafres baby Codfish in a confit of olive oil, garlic, rosemary, chickpea cream and baby spinach	31.00€

CARNES . MEATS

Arroz de pato à Portuguesa Portuguese duck rice casserole	21.00€
Supremo de frango recheado com mozzarella, tomate seco e manjeriço Stuffed chicken supreme with mozzarella cheese, dried tomato and basil	25.00€
Vazia maturada (20 dias) grelhada com batata frita e arroz Grilled sirloin (20 days dry aged) with french fries and rice	32.00€

VEGETARIANO . VEGETARIAN

Lasanha de legumes Vegetable lasagna	21.00€
Ragoût de legumes com arroz basmati Vegetable ragoût with basmati rice	24.00€

SOBREMESAS . DESSERTS

Salada de frutas Fruit salad	8.00€
Mousse de chocolate Chocolate mousse	8.00€
Crème brûlée com frutos do bosque Crème brûlée with red berries	9.00€
Pão-de-ló de Alfeizerão Sponge cake from Alfeizerão	9.00€
Pastel de nata (unidade) Custard tart (unit)	5.00€

SNACKS

Servido diariamente das 12h às 00h - From 12pm to 00pm

SANDUICHES . SANDWICHES

Tosta mista em pão rústico (acompanha com batata frita) Ham and cheese sandwich on rustic bread (with chips)	8.00€
Sanduiche de pasta de frango e rúcula servida em baguete rústica Chicken paste and arugula sandwich served on rustic baguette bread	12.00€
Sanduiche de pasta de atum, ovo, alface e tomate, servida em baguete multicereais Tuna pasta, egg, tomato and lettuce sandwich, served in multicereal baguette	13.00€
Sanduiche de salmão fumado e queijo creme em baguete de beterraba Smoked salmon sandwich with cream cheese in beet baguette	14.00€
Hambúguer tradicional em pão brioche (240gr, 100% novilho nacional) Traditional burger in brioche bread (240g of 100% national veal)	16.00€
Club sanduiche: frango, bacon, ovo, alface, tomate e maionese (acompanha com batata frita) Club sandwich: chicken, bacon, egg, lettuce, tomato and mayonnaise (with chips)	18.00€
Hambúguer Dom Pedro: queijo cheddar, bacon, tomate, micro rebentos e maionese de manjerão em pão brioche (240gr, 100% novilho nacional) Dom Pedro burger: cheddar cheese, bacon, tomato, micro sprouts and basil mayonnaise in brioche bread (240g of 100% national veal)	18.00€
Prego Dom Pedro: escalopes de vaca premium em bolo do caco com manteiga de alho Prego Dom Pedro: premium beef escalopes in bolo do caco bread with garlic butter	21.00€

OVOS . EGGS

Omelete simples Plain omelet	11.00€
Omelete com até 3 ingredientes à escolha: queijo, fiambre, cogumelos, espargos, cebola, presunto, legumes, salsa e tomate Omelette with up to 3 ingredients of your choice: cheese, ham, mushrooms, asparagus, onion, cured ham, vegetables, parsley, and tomato	13.00€
Vazia maturada (20 dias) grelhada com batata frita e arroz Grilled sirloin (20 days dry aged) with french fries and rice	32.00€

VEGETARIANO . VEGETARIAN

Lasanha de legumes Vegetable lasagna	21.00€
Ragoût de legumes com arroz basmati Vegetable ragoût with basmati rice	24.00€

SERVIÇO 24 HORAS . 24 HOURS SERVICE

Servido diariamente - Served daily

SOPAS . SOUP

Creme de legumes da estação 8.00€
Seasonal vegetables cream soup

CARNE . MEAT

Arroz de pato à Portuguesa 21.00€
Portuguese duck rice casserole

PEIXE . FISH

Bacalhau com natas 21.00€
Codfish with cream "au gratin"

VEGETARIANO . VEGETARIAN

Lasanha de legumes 21.00€
Vegetable lasagna

SOBREMESAS . DESSERTS

Pastel de nata (unidade) 5.00€
Custard tart (unit)

Salada de frutas 8.00€
Fruit salad

Mousse de chocolate 8.00€
Chocolate mousse

Pão-de-ló de Alfeizerão 9.00€
Sponge cake from Alfeizerão

SNACKS

Tosta mista em pão rústico (acompanha com batata frita) 8.00€
Ham and cheese sandwich on rustic bread (with chips)

Sanduiche de pasta de frango e rúcula servida em baguete rústica 12.00€
Chicken paste and arugula sandwich served on rustic baguette bread

Sanduiche de pasta de atum, ovo, alface e tomate, servida em baguete multicereais 13.00€
Tuna pasta, egg, tomato and lettuce sandwich, served in multicereal baguette

OUTRAS BEBIDAS . OTHER DRINKS

SUMOS . JUICES

Sumo de laranja natural Natural orange juice	8.00€
Sumo de tomate Tomato juice	12.00€
Sumo de ananás Pineapple juice	13.00€
Sumo de frutos vermelhos Red berries juice	12.00€

REFRIGERANTES . SOFT DRINKS

Coca-cola	5.50€
Coca-cola zero	5.50€
Sprite	5.50€
Ginger Ale	5.50€
Água tônica Tonic Water	5.50€
Ice Tea	5.50€
Red Bull	9.00€

ÁGUA . WATER

Água sem gás Still water 25 CL	4.50€
Água sem gás Still water 50 CL	5.00€
Água sem gás Still water 1 L	7.00€
Água com gás Sparkling water 25 CL	4.50€
Água com gás Sparkling water 75 CL	6.50€

CERVEJA . BEER

Garrafa Sagres Bottle Sagres 33 CL	7.00€
Garrafa Heineken Bottle Heineken 25 CL	8.00€
Garrafa Sagres 0.0% Bottle Sagres 0.0% 33 CL	7.00€

APERITIVOS & SHERRY . APPETIZERS & SHERRY

Martini (rosso, bianco, dry)	9.00€
Campari	11.00€
Pimm's	11.00€
La Quintinye Vermouth Royal	14.00€

LICORES . LIQUORS

Amêndoa Amarga nacional national	9.00€
Licor Beirão nacional national	9.00€
Ginja d'Óbidos nacional national	9.00€
Amaretto di Saronno importado imported	12.00€
Cointreau importado imported	12.00€
Grand Marnier Rouge importado imported	12.00€
Bailey's importado imported	12.00€
Limoncello importado imported	12.00€

VINHOS FORTIFICADOS . FORTIFIED WINE

VINHO DO PORTO . PORT WINE

Graham's Tico Dry	9.50€
Graham's Tawny	9.50€
Graham's White	9.50€
Graham's 10 anos 10 years	12.50€
Graham's L.B.V	15.00€
Graham's 20 anos 20 years	18.50€
Graham's 30 anos 30 years	26.00€

MOSCATEL . MUSCATEL

Setúbal Roxo	9.50€
Setúbal 20 anos 20 years	14.50€

MADEIRA

Blandy's seco dry	9.50€
Blandy's doce sweet	9.50€

ESPIRITUOSOS . SPIRITS

AGUARDENTE . BRANDY, COGNAC & ARMAGNAC

Grappa Itália Italy	12.00€
Martel VS França France	14.00€
Rémy Martin VSOP França France	16.00€
Aliança XO 10 anos Portugal	22.00€
Hennessy XO França France	32.00€

GIN

Foxtale Portugal	16.00€
Hendricks Escócia Scotland	18.00€
Sharish Portugal	18.00€
Nordés Espanha Spain	18.00€
Monkey 47 Alemanha Germany	21.00€

VODKA

Absolut Suécia Sweden	13.00€
Grey Goose França France	16.00€

WHISKY & WHISKEY

ESCOCÊS . SCOTCH

Johnnie Walker Red Label	12.00€
Famous Grouse	12.00€
Haig Club	12.00€
Johnnie Walker Black Label	15.00€
Johnnie Walker Blue Labe	37.00€

IRLANDÊS . IRISH

Jameson	14.50€
Jameson 18 anos 18 years	28.00€

WHISKY & WHISKEY

AMERICANO E CANADIANO . BOURBON & CANADIAN

Jack Daniel's	5CL	13.00€
Jim Beam		13.00€
Canadian Club		15.00€

JAPONÊS . JAPANESE

Nikka from the Barrel	5CL	18.00€
------------------------------	-----	---------------

MALTE . MALT SCOTCH

Balvenie 12 anos 12 years	5CL	18.00€
Sexton Single Malte 16 anos 16 years		24.00€

ESPUMANTE & CHAMPANHE . SPARKLING & CHAMPAGNE

Messias Brut Bairrada, Portugal	15CL	75CL	12.00€	34.00€
Filipa Pato 3B Blanc des Blanc Bairrada, Portugal			14.00€	52.00€
Borges Real Senhor Blanc des Noirs Dão, Portugal			14.00€	52.00€
Trouillard Sélection Stefano Saviotti Champagne, França			18.00€	90.00€
Trouillard Rosé Sélection Stefano Saviotti Champagne, França			18.00€	120.00€
Pommery Brut Champagne, França				180.00€

VINHOS PORTUGUESES . PORTUGUESE WINES

VINHO BRANCO . WHITE WINE

Saviotti Selection	15CL	75CL	9.00€	31.00€
Dão Encruzado, Bical e Malvasia Fina				
Dizeres			9.00€	28.00€
Alentejo Antão Vaz e Arinto				
As Claras 14% vol.			10.00€	33.00€
Algarve Arinto, Verdellho, Alvarinho e Moscatel				
Quinta do Carmo 14% vol.			11.00€	39.00€
Alentejo Antão Vaz, Arinto e Roupeiro				
Quinta da Soalheira 14% vol.			11.00€	39.00€
Douro Gouveio, Arinto e Viosinho				
Lagoalva 14% vol.			11.00€	41.00€
Lisboa Chardonnay e Arinto				

VINHOS PORTUGUESES . PORTUGUESE WINES

VINHO BRANCO . WHITE WINE

Quinta das Bageiras 14% vol.
Bairrada | Bical e Maria Gomes

15CL 75CL
12.00€ 39.00€

Duas Quintas 14% vol.
Lisboa | Chardonnay e Arinto

13.00€ 55.00€

VINHO VERDE . GREEN WINE

Soalheiro Allo
Minho | Alvarinho e Loureiro

15CL 75CL
10.00€ 33.00€

Casa do Arrabalde
Minho | Alvarinho, Avesso e Chardonnay

11.00€ 35.00€

VINHO ROSÉ . ROSÉ WINE

Saviotti Selection
Dão | Touriga Nacional, Jaen e Tinta Roriz

15CL 75CL
9.00€ 31.00€

Dizeres 2021
Alentejo | Touriga Nacional e Touriga Franca

9.00€ 31.00€

Ribeiro Santo
Dão | Touriga Nacional, Tinta Roriz e Tinta Pinheira

10.00€ 33.00€

VINHO TINTO . RED WINE

Saviotti Selection
Dão | Alfrocheiro, Tinta Roriz e Touriga Nacional

15CL 75CL
9.00€ 31.00€

Dizeres
Alentejo | Aragonês e Trincadeira

9.00€ 28.00€

Quinta de S. Simão
Dão | Touriga Nacional, Tinta Roriz, Sousão, Jaen e Alfrocheiro

10.00€ 39.00€

Lupucinus
Douro | Touriga Nacional, Touriga Franca, Sousão e Tinta Amarela

10.00€ 37.00€

Niepoort Sempar
Douro | Vinhas Velhas

11.00€ 36.00€

Quinta Unoaked QALT
Douro | Touriga Nacional, Touriga Franca e Tinta Roriz

11.00€ 37.00€

Quinta do Carmo
Alentejo | Alicante Bouchet, Aragonês, Trincadeira e Cabernet Sauvignon

11.00€ 39.00€

Malandra
Lisboa | Petit Verdot, Cabernet Sauvignon e Syrah

12.00€ 45.00€