

SOBREMESAS
DESSERT

Pudim Abade de Priscos, gelado de manga 6€
Cream caramel “Abade de Priscos”, mango ice cream



Brownie de chocolate e nozes, 6€
gelado de morango
Chocolate and walnut brownie, strawberry ice cream



Tarte mousse com caramelo salgado 6€
Mousse tart with salted caramel



Fruta laminada 6€
Sliced fruit

Gelados – à escolha 2€ cada:
caramelo salgado, morango,
baunilha, chocolate, manga
Ice cream - your choice 2€ each:
salted caram, strawberry, vanilla,
chocolate, mango



Alergénios
Allergens

 Glúten Gluten	 Ovo Egg	 Crustáceos Crustaceans	 Peixe Fish	 Amendoim Peanut
 Soja Soy	 Lacticínios Dairy	 Frutos secos Nuts	 Aipo Celery	 Mostarda Mustard
 Sésamo Sesame	 Sulfitos Sulfites	 Moluscos Molluscs	 Tremoço Lupin	

Buffet do dia | Almoço das 12h30
às 15h00 de segunda a sexta

 **Holiday Inn**
AN IHG HOTEL
LISBON-CONTINENTAL

R. Laura Alves 9, 1069-169 Lisboa
Reservas: 21 004 6000
hic@continentalhotels.eu
www.holidayinn.com/lisbon-contine



SOPA & ENTRADAS

SOUP & APPETIZERS

Couvert | *Appetizer*
Pão | Manteiga e azeite Virgem Extra
Bread | Butter and extra virgin olive oil

4€



Sopa do dia
Soup of the day

5€

Creme de camarão com croutons
Cream of prawn soup, croutons

8€



Rolinhos de legumes – molho de iogurte
ou molho de soja agri doce
Vegetarian rolls – yogurt or sweet and sour dressing

7€



Gambas “al ajillo” com torrada de pão saloio
Prawn al ajillo with “saloio” wheat bread toast

19€



Tábua de queijos portugueses
Serra da Estrela, Terrincho Velho, Azeitão, Ilha 30 meses
de cura, Chiba. Para partilhar (Servido com: doce de abóbora, frutos
secos, uvas, cesto de pão e tostas)
*Portuguese cheese board - Serra da Estrela, Terrincho Velho, Azei-
tão, Ilha 30 months aged, Chiba. To share (Served with: pumpkin
jam, dried fruit, grapes, bread basket and toast)*

22€



Tábua de charcutaria de porco preto
alentejano – para partilhar
(Presunto 100% bolota Reserva, paio da entremeada, paio do cachaço,
paiola tradicional)
*Alentejo black pork charcuterie board – to share (100% acorn-fed
Iberian ham Reserva, pork belly “paio”, pork neck “paio”,
traditional “paiola”)*

25€



SALADAS

SALADS

Salada de frango, manga, uvas, amêndoa
laminada, molho de iogurte
*Chicken, mango, grapes and sliced almond salad,
yogurt dressing*

14€



Salada tropical de camarão grelhado, manga
e tomate cherry, molho de iogurte
*Grilled prawn, mango and cherry tomato tropical
salad, yogurt dressing*

16€



Salada de queijo feta, tomate, azeitonas,
misto de alfaces, vinagrete e croutons
*Feta cheese, tomato, olives and mixed leaves salad,
vinaigrette, croutons*

14€





OMELETE & VEGETARIANO

OMELETTE & VEGETARIAN

Omelete simples
+ 2€ cada – fiambre, queijo, presunto, tomate,
cogumelos – camarão + 4€)
*Plain omelette 12€ (your choice + 2€ each – ham, cheese,
serrano ham tomato, mushrooms – prawn + 4€)*

12€



Almôndegas vegetarianas,
molho de tomate, tagliatelle verde
Vegetarian meatballs, tomato sauce, green tagliatelle

16€





MASSAS & RISOTOS

PASTA & RISOTTO

Tortelloni ricotta, espinafres,
cogumelos e pesto de tomate
Ricotta and spinach tortelloni, mushroom, tomato pesto

15€



Tagliatelle verde com camarão e azeitonas recheadas
Green tagliatelle with prawn and stuffed olives

18€



Risoto de espargos verdes e camarão
Green asparagus and prawn risotto

19€



Risoto de cogumelos e espinafres
Mushroom and spinach risotto

15€



PRATOS PRINCIPAIS

MAIN DISHES

Lombo de salmão grelhado, camarões fritos,
legumes grelhados, arroz selvagem
Grilled salmon fillet, fried prawn, grilled vegetables, wild rice

21€



Bacalhau tradicional assado no forno,
grelos com azeite e alho, puré de grão
Baked traditional salt cod, kale greens, garlic olive oil, chickpea purée

21€



Filetes de robalo do Atlântico assados
no forno, legumes grelhados, batata salteada
Baked Atlantic sea bass fillet, grilled vegetables, sautéed potatoes

24€



Polvo grelhado, azeite de alho e salsa,
grelos salteados, batata assada
*Grilled Atlantic octopus, garlic and parsley olive oil,
kale greens, baked potatoes*

23€



Lombinho de porco envolto em bacon,
couve romanesca, croquetes de batata
*Iberian pork tenderloin wrapped in bacon,
romanesco cabbage, potato croquettes*

17€



Peito de frango grelhado, espinafres salteados,
arroz selvagem, amêndoa torrada
Grilled chicken breast, sautéed spinach, wild rice, toasted almond

16€



Lombo à portuguesa, presunto, espinafres
salteados, ovo estrelado, batata dourada
*Fillet steak Portuguese style, serrano ham, sautéed spinach,
fried egg, golden potatoes*

25€



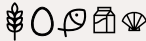
Entradas & Sopa
Starters & Soup

Uma seleção de clássicos nacionais e estrangeiros.
A selection of classic national and foreign.

Sopa do dia 5,00€
Soup of the day

Sortido de salgadinhos,
do mar à terra – 6un,
maionese de alho 11,00€

Chef's Special appetizers, from sea to land
– 6un, garlic mayonnaise



Rolinhos de legumes 7,00€
– molho de iogurte
ou molho de soja agri-doce

Vegetarian rolls – yogurt or sweet and sour dressing



Tábua de queijos portugueses 25,00€

Serra da Estrela, Terrincho Velho, Azeitão,
Ilha 30 meses cura, Chiba. Para partilhar
(Servido com: doce de abóbora, frutos secos, uvas,
cesto de pão e tostas)

Portuguese cheese board - Serra da Estrela,
Terrincho Velho, Azeitão, Ilha 30 months aged, Chiba
To share (Served with: pumpkin jam, dried fruit, grapes,
bread basket and toast)



Saladas
Salads

As nossas saladas super frescas são a escolha
perfeita para uma refeição mais leve e saudável.

Our super-fresh salads make the perfect choice
for a lighter and healthier meal.

Salada de frango 14,00€

Chicken salad
(Alface, manga, uvas, amêndoas laminadas,
molho de iogurte e frango)
(Lettuce, mango, grapes, sliced almonds,
yogurt sauce and chicken)



Salada tropical de camarão 16,00€
grelhado, manga e tomate cherry,
molho de iogurte

Grilled prawn, mango and cherry tomato
tropical salad, yogurt dressing



Salada de queijo feta, tomate, 14,00€
azeitonas, misto de alfaces,
vinagrete e croutons

Feta cheese, tomato, olives and mixed leaves
salad, vinaigrette, croutons



lounge

H Holiday Inn
AN IHG HOTEL
LISBON-CONTINENTAL

R. Laura Alves 9, 1069-169 Lisboa
Reservas: 21 004 6000
hic@continentalhotels.eu
www.holidayinn.com/lisbon-contine

lounge



Comida que
vos fará felizes

Food that will make you happy

Sanduíches

Sandwiches

Sandes club Club sandwich Frango, tomate, bacon, ovo cozido, alface e maionese Chicken, tomato, bacon, boiled egg, lettuce and mayonnaise 🌾🥩🥚	15,00€	Tosta mista em pão saloio Country wheat toasty bread Fiambre, queijo Ham, Cheese 🌾🥩	8,00€
Sandes mista em pão saloio Country wheat sandwich bread Fiambre, queijo Ham, Cheese 🌾🥩	7,00€		
Sandes de queijo brie e presunto ibérico Brie cheese and Iberian ham sandwich 🌾🥩	9,00€		

Special Wrap by HIC
Com legumes grelhados e queijo vegan 8€
/ Com Atum 10€ / Com Salmão fumado 12€
*With grilled vegetables and vegan cheese 8€
/ With Tuna 10€ / With smoked Salmon 12€*
🌾🥩🍷🥚

Vegetariano & Vegan

Vegetarian/Vegan

Almôndegas vegetarianas, molho de tomate, tagliatelle verde (vg) Vegetarian meatballs, tomato sauce, green tagliatelle 🌾🍷	16,00€
Vegan cheeseburguer (queijo vegan) salada de quinoa e verduras (v) Vegan cheeseburguer (vegan cheese), quinoa and greens salad 🌾	16,00€

Feitas na hora, servidas no pão da sua preferência.
Freshly made to order, served in your choice of bread.



Hamburguers & Pregos

Hamburgers & Meat Sandwiches

Kiss Kiss By “The Great American Disaster” Bacon, queijo cheddar e molho barbecue Bacon, cheddar cheese and barbecue sauce 🌾🥩🥚🍷	16,00€
Special Burguer by HIC Ovo estrelado, queijo brie, molho Cêsar Fried egg, brie cheese, Caesar dressing 🌾🥩🍷🥚	17,00€
Prego de frango e queijo brie em bolo do caco Chicken and brie sandwich in “bolo do caco” bread 🌾🥩	15,00€
Prego do lombo em bolo do caco Loin steak in bolo do caco bread 🌾🥩	18,00€

Omeletes & Pizzas

Omelettes & Pizzas

Omelete simples Simple omelette	12,00€	Marguerita (v) 24h Molho de tomate e queijo mozzarella Tomato sauce and mozzarella cheese 🌾🥩🥚🍷	15,00€
Componha A Sua Omelete Make Your Own Omelette		Faça A Sua Pizza Make Your Own Pizza	
Fiambre Ham	+2,00€		
Queijo Cheese	+2,00€		
Presunto Gammon	+2,00€		
Tomate Tomato	+2,00€		
Cogumelos Mushrooms	+2,00€		
Camarão Shrimp	+4,00€		
Omeletes acompanham com batata frita e salada mista Omelettes served with fries and salad mix			

Massas & Risotos

Pasta & Risottos

Fettuccine (gs)	14,00€	Risoto de cogumelos e espinafres Mushroom and spinach risotto 🥩🥚	15,00€
À sua escolha – tomate, couve romanesca e molho pesto / Carbonara / Bolonhesa Your choice – tomato, romanesco broccoli, basil pesto / Carbonara / Bolognese 🌾🥩🥚🍷			

Por favor, informe um membro da equipa caso tenha alguma alergia ou intolerância alimentar. A comida é confeccionada numa área onde estão presentes alergénios. **(v)** Vegetariano **(vg)** Vegan **(Gs)** os pratos que não contêm ingredientes com glúten. Disponíveis 24 horas por dia **(24)** Os preços incluem IVA. Kids Eat Free (Refeição Infantil Grátis) significa que as crianças até aos 12 anos podem usufruir de pequeno-almoço sem custo quando acompanhadas por, pelo menos, um adulto que peça pequeno-almoço. Almoço e jantar do Menu Criança também não são cobrados quando a criança está acompanhada por um adulto que consuma, no estabelecimento, pelo menos um prato principal do menu. Esta oferta aplica-se apenas ao hotel em que a família da criança se encontra hospedada e é limitada a 4 crianças por jantar de família (máximo duas crianças por cada adulto residente).
Informação disponível dos produtos alergénicos. Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações.

Please inform a member of staff before dining if you have a food allergy or intolerance. All food is prepared in an area where allergens are present. **(v)** Vegetarian **(vg)** Vegan **(Gs)** Dishes are produced utilising non-gluten containing ingredients. **(24)** are available 24 hours per day. Prices include VAT. Kids Eat Free means that children up to 12 years old can enjoy breakfast free of charge when accompanied by at least one adult who orders breakfast. Lunch and dinner from Kids Menu are also free of charge when the child is accompanied by an adult who consumes, at the establishment, at least one main dish from the menu. This offer applies only to the hotel where the child's family is staying and it is limited to 4 children per family dinner (maximum two children per resident adult).
Available information of allergenic products. This establishment has a complaint book available.

Pratos Principais

Main Dishes

Lombo de salmão grelhado, camarões fritos, legumes grelhados, arroz selvagem Grilled salmon fillet, fried prawn, grilled vegetables, wild rice 🍷🍷	21,00€	Peito de frango grelhado espinafres salteados, arroz selvagem, amêndoa torrada Grilled chicken breast, sautéed spinach, wild rice, toasted almond 🍷	16,00€
Bife do lombo à portuguesa, presunto, espinafres salteados, ovo estrelado, batata dourada Fillet steak Portuguese style, serrano ham, sautéed spinach, fried egg, golden potatoes 🌾🍷🥚🍷	25,00€		
Pudim Abade Priscos, gelado de manga Cream caramel “Abade de Priscos”, mango ice cream 🥩🍷	6,00€	Brownie de chocolate e nozes, gelado de morango Chocolate and walnut brownie, strawberry ice cream 🌾🥩🍷🍷	6,00€
Tarte mousse com caramelo salgado Mousse tart with salted caramel 🌾🥩🍷🍷	6,00€		
Fruta laminada Sliced fruit	6,00€		

Alergénios Allergens	🌾 Glúten Gluten	🥚 Ovos Eggs	🦀 Crustáceos Crustaceans	🐟 Peixe Fish	🥜 Amendoim Peanut	🥛 Soja Soy	🧀 Lactínios Dairy	🌰 Frutos secos Nuts
	🌿 Aipo Celery	🍷 Mostarda Mustard	🌱 Sésamo Sesame	🍷 Sulfitos Sulfites	🐌 Moluscos Molluscs	🍷 Tremoço Lupin		



Cafetaria / Coffee Drinks

Café Expresso <i>Espresso Coffee</i>	2,50€
Café Expresso Duplo <i>Double Espresso Coffee</i>	3,50€
Café Descafeinado <i>Decaf Coffee</i>	2,50€
Carioca de Limão <i>Lemon Tea Cup</i>	2,00€
Copo de Leite <i>Glass of milk</i>	2,00€
Café com Leite <i>Coffee with Milk</i>	3,00€
Cappuccino	3,50€
Café Americano <i>Large Coffee</i>	2,50€
Chocolate Quente <i>Hot Chocolat</i>	3,50€
Bebida de Soja ou Arroz ou Aveia <i>Soy or Rice or Oat Beverage</i>	3,00€
Chá & Infusões <i>Tea & Infusions</i>	3,00€

Água / Water

Natural	
Vitalis 0,375 lt	3,00€
Vitalis PET 0,50 lt	3,50€
Vitalis 0,75 lt	4,00€
Vitalis PET 1,5 lt	4,50€
Gasocarbónica / Sparkling	
Pedras Salgadas 0,25 lt	3,00€
Pedras Salgadas 0,75 lt	4,00€
Pedras Salgadas Sabores 0,25 lt	3,50€
Água Castelo	2,50€

Sumos / Juices

Laranja <i>Orange</i>	6,00€
Limonada <i>Lemonade</i>	6,00€
Sumo do dia <i>Today's Juice</i>	6,00€

Batidos / Milkshake

Morango, Chocolate, Baunilha <i>Strawberry, Chocolate, Vanilla</i>	6,00€
---	-------

Refrigerantes / Soft Drinks

Néctar <i>Nectar</i>	3,50€
Refrigerantes <i>Soft Drinks</i> 33cl	4,00€
Água Tônica <i>Tonic Water</i>	3,50€
Ginger Ale	3,50€
Red Bull	4,00€

Refrigerantes Com Álcool /
Soft Drinks With Alcohol

Sidra Somersby <i>Somersby Cider</i>	4,00€
---	-------

Cervejas / Beers

NACIONAIS / INTERNACIONAIS <i>NATIONALS / INTERNATIONALS</i>	
Super Bock Imperial <i>Portuguese Draft Lager</i> 35cl	3,50€
Super Bock Caneca <i>Portuguese Draft Lager Pint</i> 50cl	5,00€
Super Bock Garrafa <i>Super Bock Bottle</i> 33cl	3,50€
Super Bock Stout 33cl	3,50€
Super Bock 0,0% Álcool <i>Super Bock Non-Alcoholic</i> 33cl	3,50€
Super Bock sem Glúten <i>Super Bock Gluten Free</i>	3,50€
Seleção Artesanal 1927 <i>Bottle IPA, Weiss or Dunkel</i>	4,50€
Carlsberg Pressão <i>Danish Draft Pilsner</i> 25cl	3,50€
Carlsberg Pressão <i>Danish Draft Pilsner</i> 40cl	5,00€

Aperitivos / Aperitif 5 Cl

Martini Rosso	7,00€
Martini Bianco	7,00€
Martini Extra Dry	7,00€
Martini Fiero	7,00€
Martini Vibrante sem Álcool	7,00€
Martini Floreale sem Álcool	7,00€
Fernet Branca 3cl	7,00€
Campari 3cl	7,00€
Ricard 3cl	7,00€
Pimm's Nº1	6,50€
Martini Riserva Speciale Bitter	9,00€
Martini Riserva Speciale Rubino	9,00€
Martini Riserva Speciale Ambrato	9,00€

lounge

H Holiday Inn

AN IHG HOTEL

LISBON-CONTINENTAL

R. Laura Alves 9, 1069-169 Lisboa
Reservas: 21 004 6000
hic@continentalhotels.eu
www.holidayinn.com/lisbon-contine

lounge

Carta de bebidas



Bebidas que
nos fazem sorrir

Drinks that make us smile

Sangria / Sangria

Sangria Vinho Tinto <i>Red wine sangria</i>	25,00€	Sangria Espumante e Frutos Vermelhos <i>Sparkling Wine Sangria with Red Fruit</i>	30,00€
Sangria Vinho Branco <i>White wine sangria</i>	25,00€	Sangria Lunes	30,00€
		Sangrini Fiero	30,00€

Rosé	75cl	17,5cl
Louca do Louco <i>Setúbal (Castelão)</i>	20,00€	5,00€

Branco / White

Adega Mãe Chardonnay <i>Lisboa (Chardonnay)</i>	28,00€	6,50€
Sommelier Edition <i>Alentejo (Arinto, Antão Vaz)</i>	26,00€	6,00€

Tinto / Red

Bathoreu Reserva <i>Tejo (Touriga Nacional, Castelão, Syrah)</i>	32,00€	7,50€
Sommelier Edition <i>Alentejo (Touriga Franca, Alicante Bouschet, Touriga Nacional)</i>	26,00€	6,00€

Espumante

Martini Prosecco	30,00€	6,50€
------------------	--------	-------

Champanhe

Moet & Chandon Brut	110,00€	—
---------------------	---------	---

Se desejar outros Vinhos consulte a Nossa Carta de Vinhos
If you prefer other Wines consult our Wine List

Vinhos Generosos/ Generous Wines

VINHOS DO PORTO / <i>PORT WINE</i>	LBV Porto 5cl	11,50€
Porto Branco Seco <i>Dry White Porto</i> 5cl	Porto Vintage <i>Vintage Porto</i> 5cl	20,00€
Porto Branco Doce <i>Sweet White Porto</i> 5cl	VINHO DA MADEIRA/ <i>MADEIRA WINE</i>	8,00€
Porto Ruby <i>Ruby Porto</i> 5cl	Sercial Seco 5cl	
Porto Tawny <i>Tawny Porto</i> 5cl	Malvasia Doce 5cl	
Porto 10 Anos <i>10 Years Porto</i> 5cl	VINHO MOSCATEL / <i>MOSCATEL WINE</i>	
Porto 20 Anos <i>20 Years Porto</i> 5cl	Moscatel de Setúbal 5cl	8,00€
	Moscatel Roxo de Setúbal 5cl	9,50€
	VINHO CARCAVELOS <i>CARCAVELOS WINE</i> 5cl	12,00€

Cocktails

Os Clássicos	Cosmopolitan	12,00€
	Grey Goose Citron, Triple Sec, Sumo Lima, Sumo Cranberry	
	Sex on the Beach	12,00€
	42 Below, Peach Schnapps, Sumo Laranja, Sumo Cranberry	
	Caipirinha/oska clássica e de Fruta	12,00€
	Leblon ou Eristoff ou Eristoff Black ou Eristoff Pink, Açúcar Mascavado, Lima ou Fruta	
	Mojito by Holiday Inn Continental	12,00€
	Bacardi Carta Blanca, Get 27, Sumo Lima, Açúcar, Hortelã, Água Castello	
	Piña Colada	12,00€
	Bacardi 4 anos, Coco, Ananás	
Fiero Spritz	12,00€	
Martini Fiero, Espumante, Água Castello		
Moscow Mule	12,00€	
42 Below, Sumo Lima, Ginger Beer		
Negroni Martini	12,00€	
Bombay Premier Cru, Martini RS Rubino, Martini RS Bitter		
Pisco Punch	12,00€	
Pisco, Sumo Ananás, Sumo Lima, Xarope de Açucar		
Porn Star Martini	12,00€	
Grey Goose, Passoa, Monin Baunilha, Sumo Lima, Sumo Maracujá		

Mocktails	Movie Time	9,00€	Holiday Kir	9,00€
	Xarope de Pipoca, Xarope de Caramelo Salgado, Pure de pêssego e Alperce e Ginger Ale		Xarope de Pipoca, Xarope de caramelo salgado, Pure de Pêssego e Alperce e Ginger Ale	
	Fake Watermelon	9,00€	Summer Blue and Red Sem Álcool	9,00€
	Pure de Pepino, Xarope de Morango, Água Castello		Blue Curaçao sem Álcool, Bubble Gum, Grenadine, Sumo de Ananás	
	Sunrise	9,00€		
Sumo Maracujá, Sumo Limão, Sumo Laranja, Grenadine				
Pornstar Mocktail	9,00€			
Pure de Manga e Maracujá, Xarope de Baunilha, Xarope de Maracujá e Paragon Rue Berry				

Whisky Escocês / Scottish Whiskey 5cl

NOVO / <i>NEW</i>	9,00€	CANADIANO/CANADIAN	9,00€
Dewar´s White Label	9,00€	Canadian Club	9,00€
Dewar´s 8 Caribbean Smooth	9,50€	IRLANDÊS/ <i>IRISH</i>	9,00€
Dewar´s8 Portuguese Smooth	9,50€	Jameson	9,00€
12 ANOS /12 YEARS OLD	10,50€	JAPONÊS/ <i>JAPANESE</i>	
Dewar´s 12	10,50€	Nikka	15,00€
ENVELHECIDO/ <i>AGED</i>	15,00€	SINGLE MALTE / <i>SINGLE MALT</i>	
Dewar´s 15	15,00€	Aberfeldy Single Malt	15,00€
Dewar´s 21 Anos	25,00€	Craigellachie Single Malt	18,00€
AMERICANO/ <i>AMERICAN</i>		Bowmore 10	20,00€
Jack Daniel´s	9,00€	Macallan 12	25,00€
Bulleit	12,00€	Lagavulin 16	30,00€

Cocktails

Cocktails de autor

Bombay Continental		12,00€
Bombay Sapphire, Bols Blue, Xarope Açúcar, Sumo Ananás, Sumo Frutos Vermelhos		
Fulgor Reposado		12,00€
Tequila Reposado, Puré de Frutos Vermelhos, Xarope de Ruibarbo, Sumo limão, Vinagre Balsâmico, Água tônica		
Raiz do Paraíso		12,00€
Bacardi Carta Branca, Bacardi Spacied, Puré Ananas, Xarope Manga Maracuja, Paragon Vetiver, Clara de Ovo		
Incenso de Verão		12,00€
Dewar's, Pure de Pêssego e Alperce, Paragon Palo Santo, Bitter de Laranja, Água Castello		
Popcorn New Fashioned		12,00€
Rum Flor de Cana 12, Xarope de Pipoca, Bitter de Chocolate Aztec		
Southern Kiwi		12,00€
Gin Sul, Pure de Maçã Verde, Xarope Kiwi, Paragon Rue Berry		
Jardim Secreto		12,00€
Grey goose, Puré de Pêssego, Pure de Frutos Vermelhos, St. Germain, Sumo de Limão e Espuma de Pistachio, Limão e Hortelã		
Gin Garden		12,00€
Bombay Sapphire, St. Germain, Sumo Limão, Xarope Açúcar, Manjerição, Água Castello		
Resina do Sul		12,00€
Gin Sul Laranjal, Per se, Martini Extra Dry e Paragon Labdanum		
Ritmo do Sul		12,00€
Bacardi Carta Branca, Puré de Jabuticaba, Mangaroca e Sumo de limão		

Espirituosas

RUM	9,00€	Espolon Blanco	16,00€	Bombay Citron Pressé	9,50€
Bacardi Carta Blanca	9,00€	PISCO	12,00€	Bombay Premier Cru	12,00€
Bacardi Spiced	10,00€	MEZCAL	15,00€	Oxley	14,00€
Bacardi Reserva Ocho	12,00€	CACHAÇA	9,00€	Lisboa Gin	11,50€
Bacardi Cuatro	10,50€	Leblon	12,00€	Sharish	11,00€
Flor de Caña 12 Years	16,00€	VODKA	9,00€	Hendrick´s	11,00€
Santa Teresa 1796	18,00€	Eristoff Brut	9,00€	Bulldog	11,00€
TEQUILA	9,00€	42 Below	10,00€	Gin Sul	14,00€
Camino Real	9,00€	Grey Goose	12,00€	Gin Sul Laranjal	14,00€
Cazadores Blanco	10,00€	Grey Goose Le Citron	12,00€		
Cazadores Reposado	12,00€	GIN + Perfect Serve	9,00€		
Patrón Silver	12,00€	Bombay Dry	9,00€		
Patrón Reposado	14,00€	Bombay Sapphire	9,50€		
Patrón Anejo	16,00€	Bombay Bramble	9,50€		

Aguardentes, Conhaques & Licores / Brandy, Cognacs & Liqueurs 5cl

BAGACEIRA		AGUARDENTES DOC / DOC BRANDY		Licor Beirão	6,00€
Aldeia Velha	6,00€	Lourinhã	17,00€	Dom Cristina	6,00€
BRANDY		CONHAQUES / COGNACS		INTERNACIONAIS / INTERNATIONAL	
Macieira	7,00€	VS	12,00€	Get 27	9,00€
FRUTOS		VSOP	15,00€	Benedictine	10,00€
Medronho	8,00€	XO	40,00€	St. Germain	12,00€
AGUARDENTES VELHAS / OLD BRANDY		LICORES PORTUGUESES / PORTUGUESE LIQUEURS		Baileys	9,00€
Antiqua	9,50€	Amarguinha	6,00€		
CRF Reserva	9,50€	Ginja	6,00€		

Espumantes e Champagnes /
Sparkling Wine & Champagnes

	75cl	17,5cl
Montanha	25,00€	6,00€
Lunes	30,00€	6,00€
Martini Prosecco	30,00€	6,50€
Maria Duck Pet Nat	42,00€	–
Moet & Chandon Brut	110,00€	–

Vinhos Rosé / Rose Wines

	75cl	17,5cl
Ares de Medeiros Douro (Touriga Nacional, Syrah, Aragonez)	20,00€	–
Bathoreu Tejo (Castelão)	25,00€	6,00€
Louca do Louco Setúbal (Castelão)	20,00€	5,00€

Vinhos Brancos Jovens, Frescos, Aromáticos /
Young, Fresh and Aromatic White Wines

	75cl	17,5cl
Quinta do Regueiro Verde (Alvarinho)	30,00€	6,00€
Azal Verde (Azal)	24,00€	–
Vinhas de Cypriano Grande Escolha Verde (Loureiro)	24,00€	–
Matriarca Verde (Avesso)	32,00€	6,00€
Jalloto Pure Douro (Malvasia-Fina, Viosinho, Rabigato)	30,00€	6,00€
Passadouro Douro (Códega do Larinho, Fernão Pires, Viosinho, Rabigato)	35,00€	–
Quinta de Cidrô Gewürztraminer Douro (Gewürztraminer)	42,00€	–
Luis Pato Bairrada (Maria Gomes)	24,00€	6,00€
Quinta do Perdigão Dão (Encruzado)	34,00€	–
Ribeiro Santo Rabo de Ovelha Dão (Rabo de Ovelha)	34,00€	–
Quinta dos Plátanos Lisboa (Fernão Pires, Arinto)	19,00€	–
Quinta de São Francisco Lisboa (Vital, Fernão Pires, Arinto)	28,00€	–
Quinta do Pinto Chenin Blanc Lisboa (Chenin Blanc)	35,00€	–
Terra Silvestre Selection Tejo (Arinto, Verdelho, Fernão Pires)	22,00€	–
Bathoreu Arinto Tejo (Arinto)	25,00€	–
Castelo Templário Tejo (Arinto, Fernão Pires)	24,00€	5,00€
Louco Setúbal (Chardonnay, Verdelho, Arinto)	22,00€	
Vicentino Sauvignon Blanc Alentejo (Sauvignon Blanc)	30,00€	–
Adega Mayor Seleção Bio Alentejo (Roupeiro)	26,00€	–
Medeiros Alentejo (Viognier, Verdelho)	26,00€	–
Megafone Branco Algarve (Crato Branco, Chardonnay, Sauvignon Blanc)	25,00€	–

lounge

H Holiday Inn
AN IHG HOTEL
LISBON-CONTINENTAL

R. Laura Alves 9, 1069-169 Lisboa
Reservas: 21 004 6000
E: hic@grupo-continental.com
www.holidayinn.com/lisbon-contine

lounge

Carta de Vinhos



Bebidas que
nos fazem sorrir

Drinks that make us smile

Vinhos Brancos com Estágio em Madeira /
Oak Stage White Wines

	75cl	17,5cl
Picotes Trás-os-Montes (Málvasia, Verdelho, Bastardo Branco, Posto Branco, Formosa, Dona Branca)	33,00€	–
Cedro do Noval Douro (Viosinho, Gouveio, Rabigato, Fernão Pires, Códega de Larinho, Arinto)	39,00€	–
Índio-Rei Black Label Reserva Dão (Encruzado e Malvasia Fina)	34,00€	–
Aforista Reserva Beira Interior (Arinto, Síria, Fernão Pires)	35,00€	–
Adega Mãe Lisboa (Chardonnay)	28,00€	6,50€
Joaquim Arnaud Álvaro Pequenino 5,6 Lisboa (Alvarinho)	34,00€	–
Quinta Vale de Fornos DOC Reserva Tejo (Arinto, Chardonnay, Gewürztraminer)	30,00€	–
Ninfa Tejo (Sauvignon Blanc)	32,00€	6,00€
Howard's Folly “Sonhador” Alentejo (Mistura de várias Castas do Alentejo)	34,00€	–
Tiago Cabaço Vinhas Velhas Alentejo (Roupeiro, Arinto e Antão Vaz)	32,00€	–

Vinhos Brancos Complexos /
Complex White Wines

	75cl	17,5cl
Crasto Superior Branco Douro (Viosinho, Verdelho)	35,00€	–
Sommelier Edition Alentejo (Arinto, Antão Vaz)	26,00€	6,00€
LV Colheita Alentejo (Arinto, Verdelho)	29,00€	–
José Piteira “Vinha de Talha” Alentejo (Diagalves, Roupeiro)	42,00€	–
Terras de Lava Açores (Castas Europeias, Castas Tradicionais Açorianas)	34,00€	–
Atlantis Verdelho Madeirense Doc Madeira (Verdelho)	38,00€	–

Vinhos Tintos Jovens, Frescos e Aromáticos /
Young, Fresh and Aromatic Red Wines

	75cl	17,5cl
Picotes Trás-os-Montes (Tinta Gorda, Verdelho Vermelho, Bastardo, Tinta Fina, Tinta de Escrever, Tinta Carvalha, Olho de Rei)	33,00€	–
Vale da Mó Reserva Douro (Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz)	28,00€	–
Luís Pato Colheita Seleccionada Bairrada (Baga, Touriga Nacional)	23,00€	4,50€
Quinta dos Plátanos Lisboa (Touriga Nacional, Syrah e Cabernet Sauvignon)	19,00€	4,00€

	75cl	17,5cl
Terra Silvestre Red Blend Tejo (Touriga Franca, Touriga Nacional)	22,00€	4,50€
Castelo Templario Tejo (Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon e Castelão)	24,00€	5,00€
Dona Anca Reserva Tejo (Touriga Nacional e Cabernet Sauvignon)	33,00€	–
Ninfa Tejo (Castelão, Trincadeira, Camarate, Alicante-Bouschet)	34,00€	–
Louco Setúbal (Alicante Bouschet, Castelão, Syrah)	22,00€	4,50€
Adega Mayor Seleção Bio Alentejo (Aragonez, Castelão, Trincadeira)	26,00€	–
Moinante Curtimenta Alentejo (Antão Vaz, Arinto, Verdelho, Encruzado)	41,00€	–
Megafone Tinto Algarve (Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon, Syrah, Touriga Nacional)	25,00€	–

Vinhos Tintos com Estágio em Madeira /
Oak Stage Red Wines

	75cl	17,5cl
Jalloto Pure DOC Douro (Touriga Nacional, Touriga Franca, Rufete)	32,00€	–
Crasto Superior Tinto Douro (Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Souzaão)	35,00€	–
Cedro do Noval Douro (Touriga Nacional, Syrah, Field Blend, Touriga Francesa, Tinta Roriz)	39,00€	–
Passadouro Douro (Tinta Roriz, Touriga Francesa, Touriga Nacional, Field Blend de Vinhas Velhas)	35,00€	–
Ribeiro Santo Bastardo Dão (Bastardo)	32,00€	–
Índio-Rei Black Label Reserva Dão (Tinta Roriz, Touriga Nacional)	28,00€	–
Aforista - Garrafeira Beira Interior (Touriga Nacional)	36,00€	–
Joaquim Arnaud T Lisboa (Alicante Bouschet, Castelão e Syrah)	29,00€	–
Quinta de São Francisco Lisboa (Castelão, Trincadeira, Camarate, Alicante-Bouschet)	28,00€	–
Adega Mãe Lisboa (Merlot)	28,00€	5,00€
Quinta Vale de Fornos Tejo (Syrah)	34,00€	–
Bathoreu Reserva Tejo (Touriga Nacional, Castelão, Syrah)	32,00€	7,50€
Sommelier Edition Alentejo - (Touriga Franca, Alicante Bouschet, Touriga Nacional)	26,00€	6,00€
Herdade do Gamito Alentejo – (Cabernet Sauvignon)	28,00€	–
Medeiros Alicante Bouschet Alentejo – (Alicante Bouschet)	34,00€	–

Vinhos Tintos Complexos /
Complex Red Wines

	75cl	17,5cl
Pombal do Vesúvio Douro (Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Amarela)	36,00€	–
Meandro Douro (Touriga, Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Alicante Bouschet, Tinta Amarela)	35,00€	–
Quinta do Perdigão Dão (Alfrocheiro)	40,00€	–
Campolargo Baga Bairrada (Baga)	38,00€	–
Stanley Tinto Pinot - Colares Lisboa (Pinot Noir)	29,00€	–
LV Colheita Alentejo (Alicante Bouschet, Aragonês, Syrah, Touriga Nacional)	29,00€	–
Howard's Folly “Sonhador” Alentejo (Alicante Bouschet, Aragonês, Syrah, Touriga Nacional)	34,00€	–
José Piteira “Vinha da Talha” Alentejo (Moreto)	41,00€	–
Tiago Cabaço Vinhas Velhas Alentejo (Aragonez, Alicante Bouschet e Trincadeira)	32,00€	–
Terras de Lava Açores (Merlot, Saborinho, Syrah)	27,00€	–
Atlantis Tinto Madeirense Doc Madeira (Tinta Negra)	40,00€	–

Vinhos de Colheita Tardia / Late Harvest

	75cl	17,5cl
Adega Mãe Late Harvest Lisboa - (Semillon, Petit Manseng)	75,00€	15,00€

