

Entradas & Sopa Starters & Soup

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

Couvert Cesto de pão, azeite extra virgem com vinagre balsâmico <i>Basket of bread, extra virgin olive oil with balsamic vinegar</i>	7,50€	Cachorrinho à moda do Norte <i>Northern-style hot dog</i>	7,50€
Sopa do dia <i>Soup of the day</i> 24h	5,00€	Cogumelos salteados com alho e coentros <i>Sautéed mushrooms with garlic and coriander</i>	12,00€
Creme de abóbora com croutons de pão torrado <i>Pumpkin cream with toasted bread croutons</i>	5,00€	Gambas al Ajillo com torrada de pão saloio <i>Prawns al Ajillo with saloio bread toast</i>	20,00€
Sortido de 6 salgadinhos do mar à terra com maionese de alho <i>Assortment of 6 snacks from sea to land with garlic mayonnaise</i>	10,00€	Tábua queijos Portugueses 24h <i>Portuguese cheese board</i> 24h (Queijo Azeitão, Serra, Ilha S. Jorge 30 meses cura, Terrincho Velho, Chiba, acompanhado com doce de abóbora, frutos secos, uvas, cesto de pão e tostas) <i>(Azeitão, Serra, Ilha S. Jorge 30 months aged cheese, Terrincho Velho, Chiba, accompanied by pumpkin jam, dried fruit, grapes, bread basket and toast)</i>	22,00€
Rolinhos vegetarianos com molho de soja e agridoce (v) <i>Vegetarian rolls with soy and sweet and sour sauce</i> (v)	6,00€	Tábua de charcutaria de porco preto Alentejano <i>Alentejo black pork charcuterie board</i> (Presunto 100% Bolota Reserva, Paio da Entremeada, Paio do Cachaço, Paiola Tradicional) <i>(100% Acorn-Fed Iberian Ham Reserva, Traditional Portuguese Smoked Sausage, Iberic Pork Field Neck, Traditional Paiola)</i>	25,00€
Queijo de cabra em massa Kadaif com mel nacional <i>Goat's cheese in Kadaif pastry with local honey</i>	12,00€	Chouriço assado <i>Grilled chorizo sausage</i>	15,00€
Carpaccio de novilho com rúcula e queijo parmesão <i>Beef carpaccio with arugula and parmesan cheese</i>	15,00€		
Ceviche de salmão <i>Salmon ceviche</i>	15,00€		
Preguinho à moda do Continental <i>Continental-style portuguese steak sandwich</i>	7,50€		

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 <i>Chicken salad</i> (Alface, manga, kiwi, uvas, amêndoas laminadas, molho de iogurte e frango) <i>(Lettuce, mango, kiwi, grapes, sliced almonds, yogurt sauce and chicken)</i>	12,00€	Salada de tofu com molho de soja, misto de alfaces e frutas <i>Tofu salad with soy sauce, mixed lettuce and fruits</i>	16,00€
Salada Tropical com frutos do mar <i>Tropical salad with seafood</i>	18,00€	Açaí Bowl (Açaí, granola, frutos vermelhos, banana) <i>(Açaí, granola, berries, banana)</i>	12,00€
Salada de pera abacate com salmão fumado e frutos silvestres <i>Avocado salad with smoked salmon and berries</i>	18,00€		
Salada de queijo feta com pão torrado, azeitonas, tomate cereja, cebola, misto de alfaces e molho vinagrete <i>Feta cheese salad with toasted bread, olives, cherry tomatoes, onions, mixed lettuces and vinaigrette dressing</i>	15,00€		

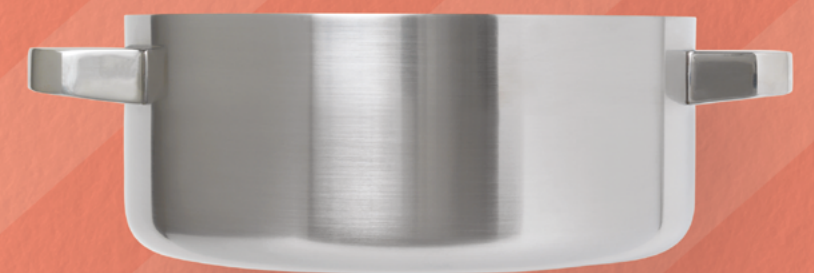


lounge
99

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
99



**Comida que te
fará feliz**

Food that will make you happy

Sanduíches *Sandwiches*

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

Sandes club <i>Club sandwich</i> Peito de frango assado, tomate, bacon frito, ovo cozido, alface e maionese <i>Grilled chicken breast, tomato, fried bacon, boiled egg, lettuce and mayonnaise</i>	14,00€
Tosta ou sandes mista em pão saloio ^{24h} <i>Toast or mixed sandwich on saloio bread</i> ^{24h}	7,50€
Tosta ou sandes de queijo ou fiambre em pão saloio ^{24h} <i>Cheese or ham toast or sandwich on saloio bread</i> ^{24h}	7,00€
Tosta de legumes grelhados e queijo vegan <i>Grilled vegetable and vegan cheese toast</i>	7,50€
Wrap de atum <i>Tuna wrap</i> Atum, tomate, azeitonas, maionese, cebola roxa, alface, coentros e maçã <i>Tuna, tomato, olives, mayonnaise, red onion, lettuce, coriander and apple</i>	12,00€

Sandes de queijo Brie, com presunto alentejano <i>Brie cheese sandwich with Alentejo ham</i>	8,50€
Tosta de salmão fumado com Mozzarella Bufala creme <i>Smoked salmon toast with Mozzarella Bufala cream</i>	15,00€



Hamburguers & Pregos *Hamburgers & Meat Sandwiches*

Kiss Kiss By “The Great American Disaster” Bacon, queijo cheddar e molho barbecue <i>Bacon, cheddar cheese and barbecue sauce</i>	15,00€
Prego de frango e queijo brie em bolo do caco <i>Chicken and brie sandwich in bolo do caco bread</i>	15,00€
Prego do lombo em bolo do caco <i>Loin steak in bolo do caco bread</i>	17,00€

Componha O Seu Hambúrguer & Pregos *Make Your Burger & Meat Sandwiches*

Ovo Estrelado <i>Fried Egg</i>	+2,00€
Aros de Cebola <i>Onion Rings</i>	+2,00€
Bacon	+2,00€
Queijo <i>Cheese</i>	+2,00€
Queijo Brie <i>Brie Cheese</i>	+2,00€
Linguíça <i>Smoked Sausage</i>	+2,00€
Fiambre <i>Ham</i>	+2,00€

Hambúrguer & Pregos acompanham com batata frita e salada mista
Hamburger & Meat Sandwiches served with fries and salad mix

Omeletes & Pizzas *Omelettes & Pizzas*

Omelete simples <i>Simple omelette</i>	12,00€	Marguerita (v) ^{24h} Molho de tomate e queijo mozzarella <i>Tomato sauce and mozzarella cheese</i>	15,00€
--	---------------	--	---------------

Componha A Sua Omelete *Make Your Own Omelette*

Fiambre <i>Ham</i>	+2,00€
Queijo <i>Cheese</i>	+2,00€
Presunto <i>Gammon</i>	+2,00€
Tomate <i>Tomato</i>	+2,00€
Cogumelos <i>Mushrooms</i>	+2,00€
Cebola <i>Onion</i>	+2,00€
Camarão <i>Shrimp</i>	+3,50€
Atum <i>Tuna</i>	+3,50€

Omeletes acompanham com batata frita e salada mista
Omelettes served with fries and salad mix

Massas & Risotos *Pasta & Risottos*

Fettuccine (Gs)	14,00€
Molho de Tomate (v) (Gs) <i>Tomato Sauce</i>	
Molho Carbonara <i>carbonara Sauce</i>	
Molho Bolonhesa (Gs) <i>Bolognese Sauce</i>	

Tagliatelle verde salteado com camarão e azeitonas recheadas <i>Green tagliatelle sautéed with shrimp and stuffed olives</i>	18,00€
--	---------------



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.

Faça A Sua Pizza *Make Your Own Pizza*

Bacon	+2,00€
Ananás <i>Pineapple</i>	+2,00€
Salame <i>Salami</i>	+2,00€
Legumes Grelhados <i>Grilled Vegetables</i>	+2,00€
Cogumelos <i>Mushrooms</i>	+2,00€
Fiambre <i>Ham</i>	+2,00€
Milho <i>Corn</i>	+2,00€
Peito de Frango <i>Chicken Breast</i>	+2,00€
Atum <i>Tuna</i>	+2,00€



Risoto de espargos e camarão <i>Asparagus and shrimp risotto</i>	20,00€
Risoto de cogumelos e coentros <i>Mushroom and coriander risotto</i>	16,00€
Risoto de beterraba, mascarpone e amêndoa torrada <i>Beetroot risotto with mascarpone and toasted almonds</i>	16,00€

Pratos Principais *Main Dishes*

Espeto de salmão, pimentos variados e camarão com legumes grelhados <i>Salmon skewer with assorted peppers, shrimp and grilled vegetables</i>	18,00€	Tornedó de novilho com queijo da serra, batata gratinada e couve romanesca <i>Beef tenderloin with Serra cheese, gratin potatoes and Romanesco cabbage</i>	25,00€
Bacalhau assado com crosta de broa e farinha em cama de gelos salteados e puré de grão <i>Roasted cod with cornbread and sausage crust on a bed of sautéed greens and chickpea purée</i>	20,00€	Lombinhos de porco envoltos em bacon com batatinha soute e couve coração salteada <i>Pork tenderloin wrapped in bacon with sautéed potatoes and sautéed sweetheart cabbage</i>	18,00€
Lombinhos de robalo com linguini Nero salteado, tomate seco e coentros <i>Sea bass fillets with sautéed black linguini, sun-dried tomatoes, and coriander</i>	19,00€	Medalhões de frango e mel com amêndoa torrada, esparregado e arroz selvagem <i>Chicken medallions with honey and toasted almonds, creamed spinach and wild rice</i>	17,00€
Polvo grelhado com batata a murro, legumes grelhados e cebola roxa <i>Grilled octopus with smashed potatoes, grilled vegetables, and red onion</i>	17,00€	Acompanhamentos <i>Sides</i>	cada/each 3,50€
Costeletas de cordeiro em mel e mostarda, batata canoa e espinafres salteados <i>Lamb chops with honey and mustard, potato wedges, and sautéed spinach</i>	24,00€	Arroz Branco <i>White Rice</i>	
		Batata Frita <i>French Fries</i>	
		Legumes Grelhados <i>Grilled Vegetables</i>	
		Salada Mista <i>Salad Mix</i>	
		Cogumelos Salteados <i>Sautéed Mushrooms</i>	

Sobremesas *Dessert*

Trouxas de ovos gratinadas <i>Egg parcels au gratin</i>	6,00€	Melão <i>Melon</i>	
Pudim Abade Priscos com gelado de limão e manjeriço <i>Abade Priscos pudding with lemon basil ice cream</i>	6,00€	Manga <i>Mango</i>	
Brownie de chocolate com nozes e gelado de baunilha pecã fudge <i>Chocolate brownie with walnuts and pecan fudge vanilla ice cream</i>	6,00€	Gelado Especial (uma bola) <i>Special Ice Cream (one scoop)</i>	4,00€
Tarte de mousse com caramelo salgado <i>Mousse tart with salted caramel</i>	6,00€	Black Ice	
Pannacotta com coulis de framboesa <i>Panna cotta with raspberry coulis</i>	6,00€	Brownies	
Pastel de nata com gelado de violeta e crumble de framboesa <i>Custard tart with violet ice cream and raspberry crumble</i>	6,00€	Caramelo com manteiga salgada <i>Salted Caramel</i>	
Fruta laminada (Gs) <i>Sliced fruit</i>	6,00€	Crème Brûlée	
Gelado (uma bola) <i>Ice Cream (one scoop)</i>	2,00€	Manjeriço <i>Basil</i>	
		Vinho do Porto <i>Port Wine</i>	
		Champanhe	
		Crianças (uma bola) <i>Kids (one scoop)</i>	3,00€
		Algodão Doce <i>Cotton Candy</i>	
		Azzuro	
		Banana Nutty	
		Bimbo	
		Bubble Gum	
		Com Álcool (uma bola) <i>With Alcohol (one scoop)</i>	4,00€
		Menthe pastille	
		Mojito	
		Piñacolada	



Vegetariano & Vegan *Vegetarian/Vegan*

Almôndegas Vegan com penne sem glúten (v) <i>Vegan meatballs with gluten-free penne (v)</i>	15,00€
Filetes Vegan com salada colorida (v) <i>Vegan fillets with colorful salad (v)</i>	15,00€
Hambúrguer Vegan com salada de quinoa (v) <i>Vegan burger with quinoa salad (v)</i>	15,50€
Tortelloni Ricotta Spinaci (vg)	12,00€

