

## Entradas & Sopa Starters & Soup

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

<b>Couvert</b> Cesto de pão, azeite extra virgem com vinagre balsâmico <i>Basket of bread, extra virgin olive oil with balsamic vinegar</i>	<b>7,50€</b>	<b>Cachorrinho à moda do Norte</b> <i>Northern-style hot dog</i>	<b>7,50€</b>
<b>Sopa do dia</b> <i>Soup of the day</i> 24h	<b>5,00€</b>	<b>Cogumelos salteados com alho e coentros</b> <i>Sautéed mushrooms with garlic and coriander</i>	<b>12,00€</b>
<b>Creme de abóbora com croutons de pão torrado</b> <i>Pumpkin cream with toasted bread croutons</i>	<b>5,00€</b>	<b>Gambas al Ajillo com torrada de pão saloio</b> <i>Prawns al Ajillo with saloio bread toast</i>	<b>20,00€</b>
<b>Sortido de 6 salgadinhos do mar à terra com maionese de alho</b> <i>Assortment of 6 snacks from sea to land with garlic mayonnaise</i>	<b>10,00€</b>	<b>Tábua queijos Portugueses</b> 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>	<b>22,00€</b>
<b>Rolinhos vegetarianos com molho de soja e agridoce</b> (v) <i>Vegetarian rolls with soy and sweet and sour sauce</i> (v)	<b>6,00€</b>	<b>Tábua de charcutaria de porco preto Alentejano</b> <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>	<b>25,00€</b>
<b>Queijo de cabra em massa Kadaif com mel nacional</b> <i>Goat's cheese in Kadaif pastry with local honey</i>	<b>12,00€</b>	<b>Chouriço assado</b> <i>Grilled chorizo sausage</i>	<b>15,00€</b>
<b>Carpaccio de novilho com rúcula e queijo parmesão</b> <i>Beef carpaccio with arugula and parmesan cheese</i>	<b>15,00€</b>		
<b>Ceviche de salmão</b> <i>Salmon ceviche</i>	<b>15,00€</b>		
<b>Preguinho à moda do Continental</b> <i>Continental-style portuguese steak sandwich</i>	<b>7,50€</b>		

## 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.*

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

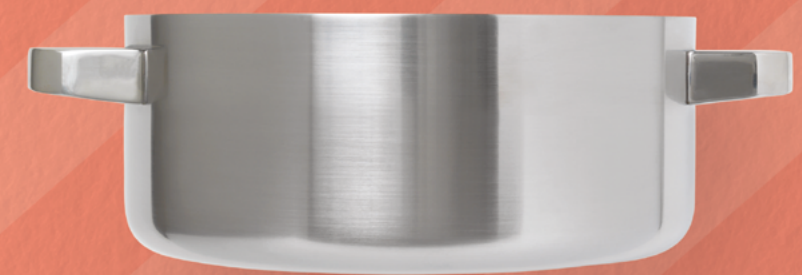


lounge  
99

**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.*

<b>Sandes club</b> <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>	<b>14,00€</b>
<b>Tosta ou sandes mista em pão saloio</b> <sup>24h</sup> <i>Toast or mixed sandwich on saloio bread</i> <sup>24h</sup>	<b>7,50€</b>
<b>Tosta ou sandes de queijo ou fiambre em pão saloio</b> <sup>24h</sup> <i>Cheese or ham toast or sandwich on saloio bread</i> <sup>24h</sup>	<b>7,00€</b>
<b>Tosta de legumes grelhados e queijo vegan</b> <i>Grilled vegetable and vegan cheese toast</i>	<b>7,50€</b>
<b>Wrap de atum</b> <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>	<b>12,00€</b>

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



## Hamburguers & Pregos *Hamburgers & Meat Sandwiches*

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

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

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

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

## Omeletes & Pizzas *Omelettes & Pizzas*

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

### Componha A Sua Omelete *Make Your Own Omelette*

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

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

## Massas & Risotos *Pasta & Risottos*

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

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



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*

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



## Pratos Principais *Main Dishes*

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

## Sobremesas *Dessert*

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



## Vegetariano & Vegan *Vegetarian/Vegan*

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



## Espumantes e Champagnes / Sparkling Wine & Champagnes

	75cl	17,5cl
<b>Montanha</b>	<b>20,00€</b>	<b>5,00€</b>
<b>Lunes</b>	<b>27,00€</b>	<b>6,00€</b>
<b>Martini Prosecco</b>	<b>30,00€</b>	<b>6,00€</b>
<b>Maria Duck Pet Nat</b>	<b>40,00€</b>	–
<b>Moet &amp; Chandon Brut</b>	<b>95,00€</b>	–

## Vinhos Rosé / Rose Wines

<b>Vallado   Douro (Touriga Nacional)</b>	<b>27,00€</b>	–
<b>Ares de Medeiros   Douro (Touriga Nacional, Syrah, Aragonez)</b>	<b>20,00€</b>	–
<b>Bathoreu   Tejo (Castelão)</b>	<b>25,00€</b>	<b>6,00€</b>
<b>Louca do Louco   Setúbal (Castelão)</b>	<b>20,00€</b>	<b>5,00€</b>

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

<b>Aveleda   Verde (Alvarinho)</b>	<b>18,00€</b>	<b>5,00€</b>
<b>Loureiro   Verde (Loureiro)</b>	<b>18,00€</b>	<b>5,00€</b>
<b>Quinta do Regueiro   Verde (Alvarinho)</b>	<b>30,00€</b>	–
<b>Azal   Verde (Azal)</b>	<b>24,00€</b>	–
<b>Vinhas de Cypriano Grande Escolha   Verde (Loureiro)</b>	<b>24,00€</b>	–
<b>Matriarca   Verde (Aveso)</b>	<b>30,00€</b>	–
<b>Perola   Douro (Malvasia-Fina, Gouveio, Viosinho, Rabigato)</b>	<b>14,00€</b>	<b>4,00€</b>
<b>Piano   Douro (Moscatel Galego)</b>	<b>22,00€</b>	<b>5,00€</b>
<b>Jalloto Pure   Douro (Malvasia-Fina, Viosinho, Rabigato)</b>	<b>30,00€</b>	<b>6,00€</b>
<b>Passadouro   Douro (Côdega do Larinho, Fernão Pires, Viosinho, Rabigato)</b>	<b>35,00€</b>	–
<b>Quinta de Cidrô Gewürztraminer   Douro (Gewürztraminer)</b>	<b>42,00€</b>	–
<b>Luis Pato   Bairrada (Maria Gomes)</b>	<b>24,00€</b>	<b>6,00€</b>
<b>Quinta do Perdigão   Dão (Encruzado)</b>	<b>34,00€</b>	–
<b>Ribeiro Santo Rabo de Ovelha   Dão (Rabo de Ovelha)</b>	<b>34,00€</b>	–
<b>Quinta dos Plátanos   Lisboa (Fernão Pires, Arinto)</b>	<b>19,00€</b>	–
<b>Quinta de São Francisco   Lisboa (Vital, Fernão Pires, Arinto)</b>	<b>28,00€</b>	–
<b>Quinta do Pinto Chenin Blanc   Lisboa (Chenin Blanc)</b>	<b>35,00€</b>	–
<b>Terra Silvestre Selection   Tejo (Arinto, Verdelho, Fernão Pires)</b>	<b>22,00€</b>	–
<b>Bathoreu Arinto   Tejo (Arinto)</b>	<b>25,00€</b>	–
<b>Castelo Templário   Tejo (Arinto, Fernão Pires)</b>	<b>24,00€</b>	–
<b>Louco   Setúbal (Chardonnay, Verdelho, Arinto)</b>	<b>22,00€</b>	–
<b>Coelheiros   Alentejo (Arinto, Antão Vaz)</b>	<b>28,00€</b>	–
<b>Vicentino Sauvignon Blanc   Alentejo (Sauvignon Blanc)</b>	<b>30,00€</b>	–
<b>Mebbis   Alentejo (Antão Vaz e Arinto)</b>	<b>33,00€</b>	–
<b>Cartuxa DOC Branco   Alentejo (Antão Vaz e Arinto)</b>	<b>39,00€</b>	–
<b>Adega Mayor Seleção Bio   Alentejo (Roupeiro)</b>	<b>26,00€</b>	–
<b>Medeiros   Alentejo (Viognier, Verdelho)</b>	<b>26,00€</b>	–
<b>Megafone Branco   Algarve (Crato Branco, Chardonnay, Sauvignon Blanc)</b>	<b>25,00€</b>	–

lounge  
gd

**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  
gd

## 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		
<b>Picotes</b>   <i>Trás-os-Montes (Málvasia, Verdelho, Bastardo Branco, Posto Branco, Formosa, Dona Branca)</i>	<b>33,00€</b>	–		
<b>Duas Quintas</b>   <i>Douro (Rabigato, Viosinho, Arinto)</i>	<b>35,00€</b>	–		
<b>Cedro do Noval</b>   <i>Douro (Viosinho, Gouveio, Rabigato, Fernão Pires, Còdega de Larinho, Arinto)</i>	<b>39,00€</b>	–		
<b>Índio-Rei Black Label Reserva</b>   <i>Dão (Encruzado e Malvasia Fina)</i>	<b>34,00€</b>	–		
<b>Aforista Reserva</b>   <i>Beira Interior (Arinto, Síria, Fernão Pires)</i>	<b>35,00€</b>	–		
<b>Adega Mãe</b>   <i>Lisboa (Chardonnay)</i>	<b>28,00€</b>	<b>5,50€</b>		
<b>Joaquim Arnaud Álvaro Pequenino 5,6</b>   <i>Lisboa (Alvarinho)</i>	<b>34,00€</b>	–		
<b>Quinta Vale de Fornos DOC Reserva</b>   <i>Tejo (Arinto, Chardonnay, Gewürztraminer)</i>	<b>30,00€</b>	–		
<b>Ninfa</b>   <i>Tejo (Sauvignon Blanc)</i>	<b>32,00€</b>	<b>6,00€</b>		
<b>Herdade do Peru</b>   <i>Setúbal (Field Blend Castas Brancas)</i>	<b>37,00€</b>	–		
<b>Howard’s Folly “Sonhador”</b>   <i>Alentejo (Mistura de várias Castas do Alentejo)</i>	<b>34,00€</b>	–		
<b>Tiago Cabaço Vinhas Velhas</b>   <i>Alentejo (Roupeiro, Arinto e Antão Vaz)</i>	<b>32,00€</b>	–		

### Vinhos Brancos Complexos / *Complex White Wines*

<b>Crasto Superior Branco</b>   <i>Douro (Viosinho, Verdelho)</i>	<b>35,00€</b>	–		
<b>Usufruí</b>   <i>Douro (Vinhas Velhas)</i>	<b>35,00€</b>	–		
<b>Casa de Saima Vinhas Velhas</b>   <i>Bairrada (Bical, Cerceal, Maria Gomes)</i>	<b>35,00€</b>	–		
<b>Sommelier Edition</b>   <i>Alentejo (Arinto, Antão Vaz)</i>	<b>26,00€</b>	–		
<b>LV Colheita</b>   <i>Alentejo (Arinto, Verdelho)</i>	<b>29,00€</b>	–		
<b>José Piteira “Vinha de Talha”</b>   <i>Alentejo (Diagalves, Roupeiro)</i>	<b>42,00€</b>	–		
<b>Terras de Lava</b>   <i>Açores (Castas Europeias, Castas Tradicionais Açorianas)</i>	<b>34,00€</b>	–		
<b>Atlantis Verdelho Madeirense Doc</b>   <i>Madeira (Verdelho)</i>	<b>38,00€</b>	–		

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

<b>Picotes</b>   <i>Trás-os-Montes (Tinta Gorda, Verdelho Vermelho, Bastardo, Tinta Fina, Tinta de Escrever, Tinta Carvalho, Olho de Rei)</i>	<b>33,00€</b>	–		
<b>Perola</b>   <i>Douro (Touriga-Nacional, Touriga-Franca, Tinta-Roriz, Tinta-Barroca, Tinto Cão)</i>	<b>14,00€</b>	<b>4,00€</b>		
<b>Vale da Mó Reserva</b>   <i>Douro (Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz)</i>	<b>28,00€</b>	–		
<b>Usufruí</b>   <i>Douro (Vinhas Velhas)</i>	<b>29,00€</b>	–		

	75cl	17,5cl		
<b>Luis Pato Colheita Seleccionada</b>   <i>Bairrada (Baga, Touriga Nacional)</i>	<b>23,00€</b>	<b>4,50€</b>		
<b>Quinta dos Plátanos</b>   <i>Lisboa (Touriga Nacional, Syrah e Cabernet Sauvignon)</i>	<b>19,00€</b>	<b>4,00€</b>		
<b>Terra Silvestre Red Blend</b>   <i>Tejo (Touriga Franca, Touriga Nacional)</i>	<b>22,00€</b>	<b>4,50€</b>		
<b>Castelo Templario</b>   <i>Tejo (Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon e Castelão)</i>	<b>24,00€</b>	<b>5,00€</b>		
<b>Dona Anca Reserva</b>   <i>Tejo (Touriga Nacional e Cabernet Sauvignon)</i>	<b>33,00€</b>	–		
<b>Ninfa</b>   <i>Tejo (Castelão, Trincadeira, Camarate, Alicante-Bouschet)</i>	<b>34,00€</b>	–		
<b>Louco</b>   <i>Setúbal (Alicante Bouschet, Castelão, Syrah)</i>	<b>22,00€</b>	<b>4,50€</b>		
<b>Mebbis</b>   <i>Alentejo (Aragonez, Alicante Bouschet, Trincadeira e Castelão)</i>	<b>34,00€</b>	–		
<b>Adega Mayor Seleção Bio</b>   <i>Alentejo (Aragonez, Castelão, Trincadeira)</i>	<b>26,00€</b>	–		
<b>Moinante Curtimenta</b>   <i>Alentejo (Antão Vaz, Arinto, Verdelho, Encruzado)</i>	<b>41,00€</b>	–		
<b>Megafone Tinto</b>   <i>Algarve (Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon, Syrah, Touriga Nacional)</i>	<b>25,00€</b>	–		

## Vinhos Tintos com Estágio em Madeira / *Oak Stage Red Wines*

<b>Ribeira do Corso-Biológico</b>   <i>Trás-os-Montes (Touriga Nacional, Aragonez e Touriga Franca)</i>	<b>24,00€</b>	–		
<b>Piano Reserva</b>   <i>Douro (Tinta Roriz, Touriga Nacional, Touriga Franca)</i>	<b>24,00€</b>	<b>5,50€</b>		
<b>Jalloto Pure DOC</b>   <i>Douro (Touriga Nacional, Touriga Franca, Rufete)</i>	<b>32,00€</b>	–		
<b>Duas Quintas</b>   <i>Douro (Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Sousão, Tinto Cão, Tinta Amarela, Tinta da Barca)</i>	<b>35,00€</b>	–		
<b>Crasto Superior Tinto</b>   <i>Douro (Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Souzão)</i>	<b>35,00€</b>	–		
<b>Cedro do Noval</b>   <i>Douro (Touriga Nacional, Syrah, Field Blend, Touriga Francesa, Tinta Roriz)</i>	<b>39,00€</b>	–		
<b>Passadouro</b>   <i>Douro (Tinta Roriz, Touriga Francesa, Touriga Nacional, Field Blend de Vinhas Velhas)</i>	<b>35,00€</b>	–		
<b>Ribeiro Santo Bastardo</b>   <i>Dão (Bastardo)</i>	<b>32,00€</b>	–		
<b>Índio-Rei Black Label Reserva</b>   <i>Dão (Tinta Roriz, Touriga Nacional)</i>	<b>28,00€</b>	–		
<b>Casa de Saima Vinhas Velhas</b>   <i>Bairrada (Baga)</i>	<b>35,00€</b>	–		
<b>Aforista - Garrafeira</b>   <i>Beira Interior (Touriga Nacional)</i>	<b>36,00€</b>	–		
<b>Joaquim Arnaud T</b>   <i>Lisboa (Alicante Bouschet, Castelão e Syrah)</i>	<b>29,00€</b>	–		
<b>Quinta de São Francisco</b>   <i>Lisboa (Castelão, Trincadeira, Camarate, Alicante-Bouschet)</i>	<b>28,00€</b>	–		
<b>Adega Mãe</b>   <i>Lisboa (Merlot)</i>	<b>28,00€</b>	<b>5,00€</b>		
<b>Quinta do Pinto Estate Collection</b>   <i>Lisboa (Aragonês, Cabernet Sauvignon, Syrah, Tinta Miúda, Touriga Nacional)</i>	<b>32,00€</b>	–		
<b>Quinta Vale de Fornos</b>   <i>Tejo (Syrah)</i>	<b>34,00€</b>	–		
<b>Bathoreu Reserva</b>   <i>Tejo (Touriga Nacional, Castelão, Syrah)</i>	<b>32,00€</b>	–		
<b>Herdade do Peru</b>   <i>Setúbal (Field Blend Castas Tintas)</i>	<b>39,00€</b>	–		

	75cl	17,5cl		
<b>Sommelier Edition</b>   <i>Alentejo (Touriga Franca, Alicante Bouschet, Touriga Nacional)</i>	<b>26,00€</b>	–		
<b>Coelheiros</b>   <i>Alentejo (Touriga Nacional, Alicante Bouschet)</i>	<b>28,00€</b>	–		
<b>Cartuxa DOC Tinto</b>   <i>Alentejo (Trincadeira, Aragonez e Alicante Bouschet)</i>	<b>45,00€</b>	–		
<b>Herdade do Gamito</b>   <i>Alentejo (Cabernet Sauvignon)</i>	<b>28,00€</b>	–		
<b>Medeiros Alicante Bouschet</b>   <i>Alentejo (Alicante Bouschet)</i>	<b>34,00€</b>	–		
<b>Vicentino Touriga Nacional</b>   <i>Alentejo (Touriga Nacional)</i>	<b>35,00€</b>	–		

## Vinhos Tintos Complexos / *Complex Red Wines*

<b>Vallado Três Melros</b>   <i>Douro (Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Sousão, Vinha Velhas)</i>	<b>38,00€</b>	–		
<b>Pombal do Vesúvio</b>   <i>Douro (Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Amarela)</i>	<b>36,00€</b>	–		
<b>Meandro</b>   <i>Douro (Touriga, Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Alicante Bouschet, Tinta Amarela)</i>	<b>35,00€</b>	–		
<b>Quinta do Perdigão</b>   <i>Dão (Alfrocheiro)</i>	<b>40,00€</b>	–		
<b>Rol Coisas Antigas</b>   <i>Bairrada (Baga, Castelão Nacional, Bastardo, Tinta Pinheira, Sousão, Alfrocheiro, Trincadeira)</i>	<b>45,00€</b>	–		
<b>Campolargo Baga</b>   <i>Bairrada (Baga)</i>	<b>38,00€</b>	–		
<b>Stanley Tinto Pinot - Colares</b>   <i>Lisboa (Pinot Noir)</i>	<b>29,00€</b>	–		
<b>LV Colheita</b>   <i>Alentejo (Alicante Bouschet, Aragonês, Syrah, Touriga Nacional)</i>	<b>29,00€</b>	–		
<b>Howard’s Folly “Sonhador”</b>   <i>Alentejo (Alicante Bouschet, Aragonês, Syrah, Touriga Nacional)</i>	<b>34,00€</b>	–		
<b>José Piteira “Vinha da Talha”</b>   <i>Alentejo (Moreto)</i>	<b>41,00€</b>	–		
<b>Tiago Cabaço Vinhas Velhas</b>   <i>Alentejo (Aragonez, Alicante Bouschet e Trincadeira)</i>	<b>32,00€</b>	–		
<b>Terras de Lava</b>   <i>Açores (Merlot, Saborinho, Syrah)</i>	<b>27,00€</b>	–		
<b>Atlantis Tinto Madeirense Doc</b>   <i>Madeira (Tinta Negra)</i>	<b>40,00€</b>	–		

### Vinhos de Colheita Tardia / *Late Harvest*

<b>Adega Mãe Late Harvest</b>   <i>Lisboa - (Semillon, Petit Manseng)</i>	<b>75,00€</b>	<b>15,00€</b>		

## Cafetaria / Coffee Drinks

<b>Café Expresso</b> <i>Espresso Coffee</i>	<b>2,00€</b>
<b>Café Expresso Duplo</b> <i>Double Espresso Coffee</i>	<b>3,00€</b>
<b>Café Descafeinado</b> <i>Decaf Coffee</i>	<b>2,00€</b>
<b>Carioca de Limão</b> <i>Lemon Tea Cup</i>	<b>1,50€</b>
<b>Copo de Leite</b> <i>Glass of milk</i>	<b>1,50€</b>
<b>Café com Leite</b> <i>Coffee with Milk</i>	<b>2,50€</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>3,00€</b>
<b>Abatanado</b> <i>Large Black Coffee</i>	<b>2,00€</b>
<b>Café Americano</b> <i>Large Coffee</i>	<b>2,00€</b>
<b>Chocolate Quente</b> <i>Hot Chocolat</i>	<b>2,50€</b>
<b>Bebida de Soja ou Arroz ou Aveia</b> <i>Soy or Rice or Oat Beverage</i>	<b>2,00€</b>
<b>Chá &amp; Infusões</b> <i>Tea &amp; Infusions</i>	<b>2,50€</b>

## Água / Water

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

## Sumos / Juices

<b>Laranja</b> <i>Orange</i>	<b>5,00€</b>
<b>Limonada</b> <i>Lemonade</i>	<b>5,00€</b>
<b>Sumo do dia</b> <i>Today's Juice</i>	<b>5,00€</b>

## Batidos / Milkshake

<b>Morango, Chocolate, Baunilha</b> <i>Strawberry, Chocolate, Vanilla</i>	<b>5,00€</b>
--	--------------

## Refrigerantes / Soft Drinks

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

## Refrigerantes Com Álcool / Soft Drinks With Alcohol

<b>Sidra Somersby</b> <i>Somersby Cider</i>	<b>3,50€</b>
--	--------------

## Cervejas / Beers

### NACIONAIS / INTERNACIONAIS NATIONALS / INTERNATIONALS

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

## Aperitivos / Aperitif 5 Cl

<b>Martini Rosso</b>	<b>6,50€</b>
<b>Martini Bianco</b>	<b>6,50€</b>
<b>Martini Extra Dry</b>	<b>6,50€</b>
<b>Martini Fiero</b>	<b>6,50€</b>
<b>Martini Vibrante sem Álcool</b>	<b>6,50€</b>
<b>Martini Floreale sem Álcool</b>	<b>6,50€</b>
<b>Fernet Branca</b> 3cl	<b>6,50€</b>
<b>Campari</b> 3cl	<b>6,50€</b>
<b>Ricard</b> 3cl	<b>6,50€</b>
<b>Pimm's N°1</b>	<b>6,50€</b>
<b>Martini Riserva Speciale Bitter</b>	<b>7,50€</b>
<b>Martini Riserva Speciale Rubino</b>	<b>9,00€</b>
<b>Martini Riserva Speciale Ambrato</b>	<b>9,00€</b>

lounge  
gd

**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  
gd

## Carta de bebidas



**Bebidas que  
nos fazem sorrir**

*Drinks that make us smile*

## Sangria / Sangria

<b>Sangria Vinho Tinto</b> <i>Red wine sangria</i>	<b>20,00€</b>	<b>Sangria Espumante e Frutos Vermelhos</b> <i>Sparkling Wine Sangria with Red Fruit</i>	<b>25,00€</b>
<b>Sangria Vinho Branco</b> <i>White wine sangria</i>	<b>20,00€</b>	<b>Sangria Lunes</b>	<b>27,00€</b>
		<b>Sangrini Fiero</b>	<b>30,00€</b>

## Rosé

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

## Branco / White

<b>Aveleda</b> <i>Verde (Alvarinho)</i>	<b>18,00€</b>	<b>5,00€</b>
<b>Piano</b> <i>Douro (Moscatel Galego)</i>	<b>22,00€</b>	<b>5,00€</b>
<b>Adega Mãe Chardonnay</b> <i>Lisboa (Chardonnay)</i>	<b>28,00€</b>	<b>5,50€</b>
<b>Sommelier Edition</b> <i>Alentejo (Arinto, Antão Vaz)</i>	<b>26,00€</b>	<b>6,00€</b>

## Tinto / Red

	24,00€	5,50€
<b>Piano Reserva</b> <i>Douro (Tinta Roriz, Touriga Nacional, Touriga Franca)</i>	<b>24,00€</b>	<b>5,50€</b>
<b>Bathoreu Reserva</b> <i>Tejo (Touriga Nacional, Castelão, Syrah)</i>	<b>32,00€</b>	<b>7,50€</b>
<b>Sommelier Edition</b> <i>Alentejo (Touriga Franca, Alicante Bouschet, Touriga Nacional)</i>	<b>26,00€</b>	<b>6,00€</b>

## Espumante

<b>Martini Prosecco</b>	<b>30,00€</b>	<b>6,00€</b>
-------------------------	---------------	--------------

## Champanhe

<b>Moet &amp; Chandon Brut</b>	<b>95,00€</b>	<b>–</b>
--------------------------------	---------------	----------

<p>Se desejar outros Vinhos consulte a Nossa Carta de Vinhos</p> <p><i>If you prefer other Wines consult our Wine List</i></p>
--

## Vinhos Generosos/ Generous Wines

<b>VINHOS DO PORTO / PORT WINE</b>	<b>LBV Porto</b> 5cl	<b>9,50€</b>
<b>Porto Branco Seco</b> <i>Dry White Porto</i> 5cl	<b>Porto Vintage</b> <i>Vintage Porto</i> 5cl	<b>16,00€</b>
<b>Porto Branco Doce</b> <i>Sweet White Porto</i> 5cl	<b>VINHO DA MADEIRA/ MADEIRA WINE</b>	
<b>Porto Ruby</b> <i>Ruby Porto</i> 5cl	<b>Sercial Seco</b> 5cl	<b>6,00€</b>
<b>Porto Tawny</b> <i>Tawny Porto</i> 5cl	<b>Malvasia Doce</b> 5cl	<b>6,00€</b>
<b>Porto 10 Anos</b> <i>10 Years Porto</i> 5cl	<b>VINHO MOSCATEL / MOSCATEL WINE</b>	
<b>Porto 20 Anos</b> <i>20 Years Porto</i> 5cl	<b>Moscatel de Setúbal</b> 5cl	<b>6,00€</b>
	<b>Moscatel Roxo de Setúbal</b> 5cl	<b>7,50€</b>
	<b>VINHO CARCAVELOS</b> <i>CARCAVELOS WINE</i> 5cl	<b>7,50€</b>

## Cocktails

<b>Cosmopolitan</b> Grey Goose Citron, Triple Sec, Sumo Lima, Sumo Cranberry	<b>11,00€</b>
<b>Sex on the Beach</b> 42 Below, Peach Schnapps, Sumo Laranja, Sumo Cranberry	<b>10,00€</b>
<b>Caipirinha/oska clássica e de Fruta</b> Leblon ou Eristoff ou Eristoff Black ou Eristoff Pink, Açúcar Mascavado, Lima ou Fruta	<b>11,00€</b>
<b>Margarita</b> Cazadores Blanco, Triple Sec, Sumo Lima	<b>10,00€</b>
<b>Margarita Patrón</b> Patrón Silver, Triple Sec, Sumo Lima	<b>10,00€</b>
<b>Daiquiri Clássico e de Fruta</b> Bacardi Carta Blanca, Açúcar, Sumo Lima, Fruta	<b>10,00€</b>
<b>Mojito by Holiday Inn Continental</b> Bacardi Carta Blanca, Get 27, Sumo Lima, Açúcar, Hortelã, Água Castello	<b>10,00€</b>
<b>Long Island Ice Tea</b> 42 Below, Bombay Dry, Bacardi Carta Blanca, Cazadores Blanco, Triple Sec, Sumo Limão, Pepsi	<b>11,00€</b>
<b>Piña Colada</b> Bacardi 4 anos, Coco, Ananás	<b>10,00€</b>
<b>Whiskey Sour</b> Dewar´s, Açúcar, Sumo Limão	<b>10,00€</b>
<b>Fiero Spritz</b> Martini Fiero, Espumante, Água Castello	<b>11,00€</b>
<b>Bloody Mary</b> 42 Below, Sumo Tomate, Pimenta, Sal, Tabasco, Molho Inglês, Sumo Limão	<b>10,00€</b>
<b>Moscow Mule</b> 42 Below, Sumo Lima, Ginger Beer	<b>10,00€</b>
<b>Rum New Fashioned</b> Bacardi Ocho, Açúcar Mascavado, Angostura Bitter, Água Lisa	<b>11,00€</b>
<b>John Collins</b> Bombay Sapphire, Sumo Limão, Xarope Açúcar, Água Castello	<b>10,00€</b>
<b>Negroni Martini</b> Bombay Premier Cru, Martini RS Rubino, Martini RS BItter	<b>12,00€</b>
<b>Pisco Punch</b> Pisco, Sumo Ananás, Sumo Lima, Xarope de Açucar	<b>11,00€</b>
<b>Porn Star Martini</b> Grey Goose, Passoã, Monin Baunilha, Sumo Lima, Sumo Maracujá	<b>11,00€</b>
<b>Paloma Patrón</b> Patrón Reposado, Sumo Lima, Sumo Toranja, Xarope Açúcar, Água Castello	<b>11,00€</b>

<b>Mocktails</b>					
<b>Flo reale Spritz</b> Martini Floreale, Sumo Maçã, Água Castello, Hortelã e Uva	<b>7,00€</b>	<b>NOVO / NEW</b>	<b>CANADIANO/CANADIAN</b>		
<b>Paloma Vibrante</b> Martini Vibrante, Sumo Cranberry, Água Castello	<b>7,00€</b>	Dewar´s White Label	<b>8,00€</b>	Canadian Club	<b>8,00€</b>
<b>Sunrise</b> Sumo Maracujá, Sumo Limão, Sumo Laranja, Grenadine	<b>7,00€</b>	Dewar´s 8 Caribbean Smooth	<b>8,50€</b>	<b>IRLANDÊS/IRISH</b>	
<b>San Francisco</b> Sumo de Limão, Sumo de Laranja, Sumo de Ananás, Sumo de Pêra, Sumo de Alperce, Groselha	<b>7,00€</b>	Dewar´s8 Portuguese Smooth	<b>8,50€</b>	Jameson	<b>8,00€</b>
		<b>12 ANOS /12 YEARS OLD</b>		<b>JAPONÊS/ JAPANESE</b>	
		Dewar´s 12	<b>9,50€</b>	Nikkaa	<b>15,00€</b>
		<b>ENVELHECIDO/ AGED</b>		<b>AMERICANO/AMERICAN</b>	
		Dewar´s 15	<b>15,00€</b>	Jack Daniel´s	<b>8,00€</b>
		William Lawsons 21 Anos	<b>25,00€</b>	Four Roses	<b>8,00€</b>
		<b>SINGLE MALTE / SINGLE MALT</b>			
		Aberfeldy Single Malt	<b>15,00€</b>		
		Craigellachie Single Malt	<b>18,00€</b>		

## Cocktails

<b>Bombay Highview</b> Bombay Sapphire, Bols Blue, Xarope Açúcar, Sumo Ananás, Sumo Frutos Vermelhos	<b>11,00€</b>
<b>Summer Blue and Red Sem Álcool</b> Blue Curaçao sem Álcool, Bubble Gum, Grenadine, Sumo de Ananás	<b>7,00€</b>
<b>Bramble</b> Bombay Bramble, Sumo Limão, Xarope Açúcar	<b>10,00€</b>
<b>Electric Avenue</b> Bacardi Ocho, Sumo Lima, Sumo Ananás, Xarope Açúcar, Porto Ruby	<b>10,00€</b>
<b>Caribbean Storm</b> Bacardi Spiced, Bols Blue, Sumo Manga, Sumo Ananás, Bols Banana, 7UP	<b>10,00€</b>
<b>Spiced Mojito</b> Bacardi Spiced, Xarope Açúcar, Lima, Hortelã, Bols Ginger, Ginger Beer, Angostura Bitter	<b>11,00€</b>
<b>Bacardi Mai Tai</b> Bacardi Carta Blanca, Bacardi Ocho, Sumo Lima, Apricot Brandy, Sumo Laranja, Sumo Ananás, Grenadine	<b>12,00€</b>
<b>Gin Garden</b> Bombay Sapphire, St. Germain, Sumo Limão, Xarope Açúcar, Manjerição, Água Castello	<b>12,00€</b>
<b>Caribbean Colada</b> Dewar´s 8, Sumo Ananás, Sumo Lima, Coco	<b>11,00€</b>
<b>Parisien Daiquiri</b> Bacardi Carta Blanca, St. Germain, Sumo de Lima, Xarope Açúcar	<b>11,00€</b>
<b>Batida Tropical</b> Leblon, Sumo Fruta, Leite, Xarope Açúcar	<b>11,00€</b>

					<b>5cl</b>
<b>RUM</b>	<b>8,00€</b>	<b>PISCO</b>	<b>12,00€</b>	Bombay Citron Pressé	<b>9,50€</b>
Bacardi Carta Blanca	<b>8,00€</b>	<b>MEZCAL</b>	<b>15,00€</b>	Bombay Premier Cru	<b>12,00€</b>
Bacardi Spiced	<b>9,00€</b>	<b>CACHAÇA</b>	<b>8,00€</b>	Oxley	<b>14,00€</b>
Bacardi Reserva Ocho	<b>11,00€</b>	Leblon	<b>11,00€</b>	Tanqueray	<b>9,00€</b>
Santa Teresa Gran Reserva	<b>11,00€</b>	<b>VODKA</b>	<b>8,00€</b>	Lisboa Gin	<b>10,50€</b>
Santa Teresa 1796	<b>16,00€</b>	Eristoff Brut	<b>8,00€</b>	Friday Chic	<b>10,50€</b>
<b>TEQUILA</b>	<b>8,00€</b>	42 Below	<b>9,00€</b>	Inseparable	<b>10,50€</b>
Camino Real	<b>8,00€</b>	Grey Goose	<b>12,00€</b>	Sharish	<b>11,00€</b>
Cazadores Blanco	<b>9,00€</b>	Grey Goose Le Citron	<b>12,00€</b>	Hendrick´s	<b>11,00€</b>
Cazadores Reposado	<b>10,00€</b>	<b>GIN</b>	<b>8,00€</b>	Bulldog	<b>11,00€</b>
Patrón Silver	<b>12,00€</b>	Bombay Dry	<b>8,00€</b>	Gin Mare	<b>11,00€</b>
Patrón Reposado	<b>14,00€</b>	Bombay Sapphire	<b>9,50€</b>	Gin Black Pig	<b>12,00€</b>
Patrón Anejo	<b>16,00€</b>	Bombay Bramble	<b>9,50€</b>	Monkey 47	<b>15,00€</b>

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

<b>BAGACEIRA</b>	Adega Velha XO	<b>16,00€</b>	Ginja	<b>5,00€</b>
Aldeia Velha	<b>5,00€</b>	<b>AGUARDENTES DOC / DOC BRANDY</b>	Licor Beirão	<b>5,00€</b>
<b>BRANDY</b>	Lourinhã	<b>15,00€</b>	Dom Cristina	<b>5,00€</b>
Macieira	<b>6,00€</b>	<b>CONHAQUES / COGNACS</b>	<b>INTERNACIONAIS / INTERNATIONAL</b>	
<b>FRUTOS</b>	VS	<b>12,00€</b>	Eristoff Black	<b>8,00€</b>
Medronho	<b>7,00€</b>	VSOP	Eristoff Pink	<b>8,00€</b>
<b>AGUARDENTES VELHAS / OLD BRANDY</b>	XO	<b>40,00€</b>	Get 27	<b>8,00€</b>
Antiqua	<b>8,50€</b>	<b>LICORES PORTUGUESES / PORTUGUESE LIQUEURS</b>	Benedictine	<b>10,00€</b>
CRF Reserva	<b>8,50€</b>	Amarguinha	St. Germain	<b>10,00€</b>