

Est. **CONVENT
SQUARE** 1242
LISBON HOTEL

NIGNETTE™
COLLECTION

O nosso Serviço de Quartos está disponível 24 horas por dia. Encontra-se abaixo o 'Menu de Serviço de Quartos', com os menus e respetivos horários.

Para fazer um pedido ao Serviço de Quartos, por favor marque 'B'.

Our Room Service is available 24 hours a day. Please find the "Room Service Menu" bellow, checking the menus and respective schedules.

Please dial B to call to order Room Service.

ENTRADAS | STARTERS

Salada César com Frango a Baixa Temperatura 11.00
Ceasar Salad with Tender Low-temperature Chicken

Gambas com alho e coentros 15.00
Garlic and coriander prawns

Cogumelos salteados com molho branco e óleo de trufa 12.00
Sautéed wild mushrooms with creamy white sauce and truffle oil

PEIXE | FISH

Bacalhau com chouriço crocante com cuscuz de Montemor 28.00
Cod loin with crispy chorizo and Montemor couscous

Raia frita com maionese de algas e arroz de coentros 26.00
Crispy skate with seaweed-infused mayonnaise and coriander rice

CARNE | MEAT

Bife do lombo à Capitulo com ovo estrelado 32.00
Capitulo tenderloin steak topped with a sunny-side-up egg

Tomahawk de porco ibérico grelhado, com farofa de bacon, chouriço e grelos 27.00
Grilled iberian pork tomahawk served with bacon farofa, chorizo and sautéed greens

VEGETARIANO - VEGANO | VEGETARIAN-VEGAN

Estufado de legumes, trigo sarraceno e cogumelos selvagens 22.00
Hearty vegetable stew with buckwheat and wild mushrooms

Ovos rotos com presunto de beterraba e cogumelos selvagens 21.00
Scrambled eggs with beetroot-cured ham and sautéed mushroom

PETISCOS | SNACKS

Club Sandwich 15.00

Prego de novilho no bolo do caco 21.00
Beef steak sandwich in bolo do caco bread

Hambúrguer de novilho ou frango panado, com molho BBQ fumado 19.00
Beef or crispy chicken burger with smoked BBQ sauce

Tábua de queijos e enchido nacionais 24.00
Platter of national cheeses and cured meats

SOBREMESAS | DESSERTS

Bolo de chocolate com mousse de lima e caramelo salgado 8.00
Decadent chocolate cake with lime and salted caramel mousse

Cheesecake de creme brûlée com gelado de ginja e flor de sal 7.00
Crème brûlée cheesecake, paired with sour cherry ice cream and fleur de sel

Prato de fruta laminada 6.00
Freshly sliced fruit platter

MENU INFANTIL | KIDS MENU

Creme de Legumes 5.50
Vegetables Cream Soup

Linguini Pomodoro 11.00
Linguini with Tomato Sauce

Filete de Raia com Arroz Basmati 16.00
Skate Fillet with Basmati Rice

Hambúrguer de Frango Frito com Batata Frita 15.00
Crispy Fried Chicken Burger with French Fries

MENU NOTURNO (DAS 23H00 ÀS 07H00) | NIGHT MENU (FROM 23H00 TO 07H00)

Creme de Legumes Assados
Roasted Vegetables Cream Soup 6,00

Tosta Mista
Ham and Cheese Toast 12.00
Gluten|Lactose|Sulfitos

Tosta de Espinafres, Queijo Feta, Tomate Seco e Cogumelos
Spinach, Feta Cheese, Dried Tomato and Mushroom Toast 14.00
Gluten|Lactose|Sulfitos

Sandwich Club 15.00
Gluten|Lactose|Sulfitos

ÁGUAS E REFRIGERANTES | WATER AND SOFT DRINKS

Acqua Panna 0.75 8.00

San Pellegrino 0.75 8.00

Água Tônica | Tonic Water 8.00

Ginger Ale 8.00

Coca Cola 8.00

Coca Cola Zero 8.00

Seven Up 8.00

Lipton Ice Tea Limão | Lemon 8.00

Lipton Ice Tea Pêssego | Peach 8.00

Sumo de Laranja Natural | Fresh Orange Juice 10.00

Sumo Maçã | Applejuice 10.00

Sumo Detox | Detox Juice 10.00

CERVEJA | BEER

Sagres 0.33 9.00

Sagres Zero 0.33 9.00

Dois Corvos Finisterra 0.33 13.00

BEBIDAS QUENTES | HOT BEVERAGE

Americano	5.00
Capuccino	5.00
Latte Machiatto	5.00

CHAMPANHE E ESPUMANTE

Meassias Brut	30.00
Maria Gomes	
AR Lenoble	135.00
Chardonnay, Pinot Noir, Petit Meunier	
AR Lenoble Rose	155.00
Chardonnay, Pinot Noir	

VINHO BRANCO | WHITE WINE

Glass/Bottle

Conde Vimioso Sommelier Edition	11.00/35.00
Arinto, Fernão Pires, Verdelho	
Terras do Grifo Reserva	15.00/44.00
Malvasia Fina, Gouveio Real, Rabigato, Viosinho	

VINHO ROSÉ | ROSÉ WINE

Glass/Bottle

Conde Vimioso Sommelier Edition	11.00/35.00
Castelão	
M de Minuty Rose	16.00/61.00
Grenache, Cinsault, Syrah	

VINHO TINTO | RED WINE

Glass/Bottle

Conde Vimioso Sommelier Edition	11.00/35.00
Aragonez, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah	
MOB Lote 3	12.00/38.00
Touriga Nacional, Jean, Alfrocheiro	

IVA incluído à taxa legal em vigor. Em todos os serviços acresce uma taxa de serviço de 13.00€ .
VAT included at the current legal rate. In all services is added an 13.00 € service fee.

Descubra mais opções e visite o nosso Capítulo Bar e Restaurante - pode marcar mesa diretamente com o nosso Concierge - Marque A no seu telefone do quarto.

Discover more options and visit our Capítulo Bar and Restaurant - you can book a table directly with our Concierge - Please Dial A on you room telephone.

