

ENTRETANTO

ROOFTOP BAR



HOTEL DO CHIADO
RUA NOVA DO ALMADA, 114
1200-290 LISBOA
www.hoteldochiado.pt

Refrigerantes *Soft Drinks*

Coca-Cola | 5.00€
Coca-Cola Zero | 5.00€
Fever Tree Indian Tonic | 4.00€
Fever Tree Ginger Ale | 4.00€
Lipton Ice Tea | 4.00€
Néctar de Frutos *Fruit néctar* | 4.00€
Sidra *Apple Cider* | 5.00€
Red Bull | 5.00€
Limonada *Lemonade* | 5.00€
Sumo Natural de Laranja *Orange juice* | 6.00€

Água *Water*

Luso 1lt *Still water 1lt* | 6.50€
Luso 25cl *Still water 25cl* | 3.00€
Pedras Salgadas 25cl *Sparkling 25cl* | 3.00€
Pedras Salgadas 75cl *Sparkling 75cl* | 6.50€

Cerveja *Beer*

Imperial Sagres *Draft 30cl* | 5.00€
Heineken 25cl | 5.50€
Sagres 33cl | 5.50€
Sagres Preta 33cl *Stout 33cl* | 5.50€
Sagres Bohemia 33cl *Brew beer 33cl* | 5.50€
Sagres sem álcool 33cl *Alcohol free 33cl* | 5.00€

Sangrias

Espumante 1lt *Sparkling wine 1lt* | 33.00€
Vinho tinto 1lt *Red wine 1lt* | 26.00€
Vinho branco 1lt *White wine 1lt* | 26.00€

Gin & Tonic

Tanqueray Nº Ten | 13.00€

Toranja vermelha | Red Grapefruit

Tanqueray London Dry | 12.00€

Lima | Lime

Citadelle Classic | 12.00€

Limão | Lemon

Hendrick's | 14.50€

Pepino | Cucumber

Sharish | 14.00€

Limão | Lemon

Arbun | 14.00€

Kumquat | Kumquat

Monkey 47 | 17.00€

Lima | Lime

Bulldog | 15.00€

Laranja & Anis | Orange & Anis

Bubblings

Aperol Spritz | 14.50€

Aperol, Espumante, Água com gás, Laranja
Aperol, Sparkling Wine, Soda Water, Orange

Elderflower Spritz | 14.50€

Elderflower, Tônica, Limão, Tomilho
Tonic Water, Lemon, Thyme

Paloma | 14.50€

Tequila, Sumo de lima, Xarope de Agave, Tônica de toranja, Toranja fresca, sal e pimenta rosa
Tequila, Lime juice, Agave Syrup, Grapefruit Tonic, Fresh Grapefruit, Salt, Pink Pepper

Mocktails / Cocktails sem Álcool

Man – go | 13.50€

Polpa de manga, coentros, sumo de lima, ginger beer
Mango pulp, coriander, lime juice, ginger beer

Berries Bliss | 12.50€

Chá de frutos do bosque e hibiscus, grenadine, sumo de limão, ruibarbo e framboesa
Wild berries and hibiscus tea, grenadine, lemon juice, rhubarb and raspberry

Coconut Duty | 12.50€

Chá de rooibos e canela, polpa de côco, sumo de lima, sumo de laranja, ginger ale.
Rooibos and cinnamon tea, coconut pulp, lime juice, orange juice, ginger ale

Aperol Spritz | 12.50€

Aperol 0.0%, Água com gás, Laranja
Aperol 0.0%, Soda Water, Orange

Lemoncello Tonic | 10.00€

Licor de Limão, Água Tônica, Limão
Lemon Liqueur, Tonic Water, Lemon

Gin 0,0% Tonic | 12.00€

Limão ou Laranja | Lemon or orange

IVA incluído à taxa em vigor.

VAT included at the current rate.

COCKTAILS

Icons

Mojito | 14.00€

Plantation 3 Stars, Lima fresca, Hortelã fresca, Açúcar amarelo

Plantation 3 Stars, Fresh lime, Fresh mint, Brown Sugar

Margarita | 14.50€

Don Julio Blanco, Sumo de limão, Triple Sec, Xarope de Agave

Don Julio Blanco, Lemon Juice, Triple Sec, Agave Syrup

Caipirinha | 14.00€

Cachaça 51, Lima fresca, Açúcar amarelo

Cachaça 51, Fresh lime, Brown sugar

Piña Colada | 14.50€

Plantation Pineapple, Ananás, Laranja, Creme de Coco, Nata

Plantation Pineapple, Orange, Pineapple, Coconut Cream, Cream

Expresso Martini | 14.50€

Vodka, licor de café, café e xarope de açúcar

Vodka, coffee liqueur, coffee, sugar syrup

Negroni | 15.00€

Tanqueray London Dry, Campari, Martini Rosso

Old Fashioned | 15.00€

Bourbon, Xarope de Açúcar, Aromatic Bitters, Laranja

Bourbon, sugar syrup, Aromatic Bitters, Orange

Mai Tai | 15.00€

Plantation 3 Stars e Original Dark, Pierre Ferrand Dry Curaçao, xarope Giffard Orgeat, sumo de lima

Plantation 3 Stars and Original Dark, Pierre Ferrand Dry Curaçao, Giffard Orgeat syrup, lime juice

Moscow Mule | 13.00€

Vodka, sumo de lima

Vodka, lime juice

Twists

Pina Descolada | 15.00€

Plantation 3 Stars, Caribbean Pineapple, sumo de lima, xarope de côco, ginger ale

Plantation 3 Stars, Caribbean pineapple, lime juice, coconut syrup, ginger ale

Spicy Margarita | 15.00€

Don Julio, polpa de manga/maracujá, Piment d'Espelett, xarope agave, sumo de lima.

Don Julio, mango / passionfruit pulp, Piment d'Espelett, agave syrup, lime juice

Rhuibarb Collins | 15.50€

Gin, Licor rhuibarbo, sumo de limão, xarope de açúcar, rhuibarbo e framboesa

Gin, Rhuibarb Liqueur, lemon juice, sugar syrup, Rhubarb and raspberry

VINHOS WINES

Brancos *White*

Félix da Rocha Sauvignon Blanc | **DOC Lisboa, 2023**

Grf Bottle 25.00€ | Copo Glass 6.00€

Beyra Chardonay | **DOC Beira Interior, 2023**

Grf Bottle 23.00€ | Copo Glass 6.50€

Altitude by Dourum | **DOC Douro, 2024**

Grf Bottle 22.00€ | Copo Glass 6.00€

Verdes *Green*

Soalheiro ALLO | **DOC Vinho Verde - Sub região Monção e Melgaço, 2024**

Grf Bottle 21.00€ | Copo Glass 6.00€

Curvos Loureiro | **DOC Vinho Verde, 2024**

Grf Bottle 21.00€ | Copo Glass 6.00€

Casal da Ventozela | **DOC Vinho Verde, 2019**

Grf Bottle 23.00€ | Copo Glass 6.00€

Graça da Pedra | **DOC Vinho Verde - Sub região Monção e Melgaço, 2022**

Grf Bottle 25.00€ | Copo Glass 7.00€

Rosé *Rose*

Beyra Quartz | **DOC Beira Interior, 2023**

Grf Bottle 24.00€ | Copo Glass 6.00€

Quinta dos Carvalhais Melange a 3 | **DOC Dão, 2023**

Grf Bottle 21.00€ | Copo Glass 6.00€

Virgo | **DOC Alentejo, 2023**

Grf Bottle 25.00€ | Copo Glass 7.00€

Tinto *Red*

Roquette & Cazes | **DOC Douro, 2022**

Grf Bottle 30.00€

Quinta de Sães | **DOC Dão, 2023**

Grf Bottle 24.00€ | Copo Glass 6.50€

Quinta das Lamelas | **DOC Douro, 2020**

Grf Bottle 26.00€ | Copo Glass 7.00€

Champanhe *Champagne*

Möet & Chandon Impérial Brut

Grf Bottle 75.00€ | Copo Glass 15.00€

Ruinart Brut

Grf Bottle 95.00€

Ruinart Blanc de Blancs Brut

Grf Bottle 143.00€

Ruinart Rosé Brut

Grf Bottle 121.00€

Espumante *Sparkling Wine*

Vértice Reserva Bruto | Douro

Grf Bottle 38.00€ | Copo Glass 10.00€

Charles Pelletier Blanc de Blanc Brut | Borgonha

Grf Bottle 33.00€ | Copo Glass 9.00€

Porto *Port*

Kopke White 10 Anos | 10 Years

Copo Glass 12.00€

Niepoort LBV 205

Grf Bottle 45.00€

Niepoort Tawny 10 Anos | 10 Years

Copo Glass 12.00€

Kopke Dry White

Copo Glass 10.00€

Quinta Das Lamelas Rosé

Copo Glass 9.00€

Kopke Ruby

Copo Glass 10.00€

Taylors Tawny 20 Anos | 20 Years

Copo Glass 14.00€

Quinta Das Lamelas Very Old White 60 Anos | 60 Years

Copo Glass 40.00€

Madeira *Madeira Wine*

Cossart Gordon verdelho 5 anos Meio Seco | 5 Years Medium Dry

Copo Glass 9.00€

Cossart Gordon Bual 10 anos Meio Doce | 10 Year Medium Rich

Copo Glass 10.00€

Moscatel

José Maria Da Fonseca Roxo | Setúbal

Copo Glass 10.00€

IVA incluído à taxa em vigor.

VAT included at the current rate.

Whisky

Johnnie Walker Blue Label | Copo Glass 34.00€
Johnnie Walker Black Label | Copo Glass 12.00€
Johnnie Walker Red Label | Copo Glass 10.00€
Bulleit Bourbon | Copo Glass 13.00€
Bulleit Rye | Copo Glass 14.00€
Jack Daniel's Single Barrel | Copo Glass 16.00€
Roe & Co | Copo Glass 13.00€
Cardhu Single Malt Whisky | Copo Glass 16.00€

Rum

Zacapa 23 | Copo Glass 23.00€
The Kraken Black Spiced | Copo Glass 13.00€
Diplomático Reserva Exclusiva | Copo Glass 16.00€
Plantation Barbados 5 Years | Copo Glass 14.00€
Plantation 3 Stars | Copo Glass 10.00€

Tequila

Don Julio Blanco | Copo Glass 15.00€
Don Julio Reposado | Copo Glass 18.00€

Vodka

Ketel One | Copo Glass 15.00€
Smirnoff Red | Copo Glass 10.00€
Cirôc | Copo Glass 14.00€
Titos | Copo Glass 13.00€

Aguardente Brandy

Adega Velha | Copo Glass 9.50€
CRF Reserva | Copo Glass 11.00€

Cognac

Pierre Ferrand 10 Générations | Copo Glass 19.00€
Remy Martin X.O. | Copo Glass 34.00€

Licores Liqueurs

Ginja D'Óbidos Vila Das Rainhas | Copo Glass 9.00€
Licor Beirão | Copo Glass 9.00€
Amarguinha | Copo Glass 8.00€
Bailey's | Copo Glass 10.00€

Aperitivos Appetizers

Campari | Copo Glass 9.00€
Pimm's nº1 | Copo Glass 9.00€
Martini Rosso, Bianco | Copo Glass 8.00€

BEBIDAS QUENTES *HOT DRINKS*

Café *Coffee*

Expresso *Espresso* | 3.00€

Descafeinado *Decaffeinated Espresso* | 3.00€

Duplo Expresso *Double Espresso* | 4.00€

Cappuccino | 5.00€

Café Latte/Expresso Macchiato/Latte Macchiato | 5.00€

Irish Coffee | 12.00€

Chocolate Quente *Hot Chocolat* | 6.00€ (válido para os meses Dezembro, Janeiro, Fevereiro, only on month december, january, february)

1 Mini Pastel de Nata | 1.50€

Chás e Infusões *Tea*

Earl Grey | 5.00€

English Breakfast | 5.00€

Camomila & Citronela | 5.00€

Rooibos & Canela | 5.00€

Verde | 5.00€

Menta & Limão | 5.00€

Jasmim | 5.00€

Frutos do Bosque & Hibisco | 5.00€

Chá das 5 *Five o'clock tea by*

Bollingeto (gelado de nata com café, ganache de chocolate e nozes)

Mousse de queijo de cabra e compota de abóbora

Mini sandwiche de paio york e pepino com maionese

Mini sandwiche de queijo creme, mel e noz

Mini pastel de nata

Mini croissant de massa folhada

Mini caracoleta de mirtilos

Scone

Mini macarrons

Compota e manteiga

Chá

Cálice de vinho Madeira Cossart Gordon Verdelho ou Bual

(Opção disponível entre 1 de Outubro a 30 de Abril)

Bollingeto (Ice cream with coffee, chocolate ganache and walnuts)

Goat cheese and pumpkin jam mousse

Mini York ham sandwich with cucumber and mayonnaise

Mini cream cheese sandwich with honey and walnut

Mini "pastel de nata"

Mini croissant

Mini Blueberry pie

Scone

Mini macarron

Jam and butter

Tea

Glass Madeira Wine Cossart Gordon Verdelho or Bual

(Option Available between 1st October to 30th April)

25€

IVA incluído à taxa em vigor.

VAT included at the current rate.

Para Petiscar

Couvert | 4,50€

Pão, Azeite, Manteiga e Paté Salmão Fumado

Bread, Olive Oil, Butter, and Smoked Salmon Pâté

Vichyssoise Com Croutons | 7,00€

Creme à base de alho francês, batata, cebola e alho, regada com um fio de azeite e servida com Croutons e cebolinho

Soup made with leek, potato, onion, and garlic, drizzled with a touch of olive oil and served with croutons and chives.

A Charcutaria Portuguesa | 21,00€

Presunto 24 Meses da casa do Porco Ibérico, Paio e Painho de Barrancos e Paio Alentejano

24 Months Ham from the house of Porco Ibérico, Paio e Painho de Barrancos and Paio Alentejano

Os Queijos Portugueses | 26,00€

Queijo Terrincho, Amanteigado Rabaçal, Amarelo DOP e Queijo Azul do Faial, Alperces, Nozes

Terrincho Cheese, buttery cheese Rabaçal, Yellow DOP and Faial Blue Cheese, Apricots, Nuts

Tábua Mista | 24,00€

Queijo Terrincho, Amanteigado Rabaçal, Presunto 24 Meses da casa do Porco Ibérico e Paio Alentejano, Alperces, Nozes

Terrincho Cheese, buttery cheese Rabaçal, 24 Months Ham from the house of Porco Ibérico and Paio Alentejano, Apricots, Nuts

Salada Verde, Frutos Secos e Maçã Verde | 12,00€

Salada verde, frutos secos tostados, maçã laminada e vinagrete de pêssago citronado

Green salad, toasted nuts, sliced apple and citrus peach vinaigrette

Salada Cesar, Frango Crocante, Queijo São Jorge e Tomate Cereja | 15,00€

Escalope de Frango Crocante, bacon tostado, queijo São Jorge, abacate, tomates cereja e alface iceberg com molho César

Crispy chicken, toasted bacon, São Jorge cheese, avocado, cherry tomato and iceberg lettuce with Caesar sauce

Club Sandwich de Cogumelo Grelhado | 13,00€

Bolo do Caco, Cogumelo Grelhado, Ovo estrelado, Queijo São Jorge, Curgete, Maionese de Alho com Chips de Batata-Doce

Bolo do Caco Bread, Grilled Mushroom, Fried Egg, São Jorge Cheese, Zucchini, Garlic Mayonnaise with Sweet Potato Chips

Club Sandwich Entretanto | 16,00€

Bolo do Caco, Peito de Frango, Bacon, Fiambre, Ovo estrelado, Queijo São Jorge, tomate, maionese de alho com Chips de Batata-Doce

Bolo do Caco Bread, Crispy Chicken, Bacon, Ham, Fried Egg, São Jorge Cheese, tomato, garlic mayonnaise with Sweet Potato Chips

Prego à Entretanto | 19,00€

Prego de Lombo de Novilho, em azeite de alho, ovo estrelado, lascas de queijo São Jorge, alface iceberg e Chips de Batata-Doce

Tenderloin steak, in garlic oil, fried egg, São Jorge cheese, iceberg lettuce and Sweet Potato Chips

Sandes de Salmão Fumado | 13,00€

Salmão fumado, selecção de alfaces e pepino sobre pão saloio tostado com molho de iogurte e alcacharras

Smoked salmon, selected lettuces and cucumber on toasted regional bread with yogurt sauce and capers

Extra Batata Chips *Extra potato Chips* | 3.00€

Extra Pão Torrado *Extra toasted Bread* | 1.00€

Para Partilhar

Os nosso Peixinhos da Horta em Tempura | 9,00€

A Nossa Seleção de Legumes da Época em Tempura Crocante com Maionese Tartara

Crispy Tempura Vegetables with Tartara Mayonnaise

Mil Folhas de Queijo de Cabra, mel e Nozes | 10,00€

Mil Folhas de queijo de cabra português, mel, nozes e frutos secos, com salada verde, Redução de Carcavelinhos e vinagrete de pêssego

Mil Folhas of Portuguese goat cheese, honey, nuts and dried fruits, with green salad, Carcavelinhos Wine Reduction and peach vinaigrette

Lascas de Bacalhau Albardado | 12,00€

Lascas de Bacalhau Albardado, Maionese de Manjerição Fresco, Picadinho Algarvio, Arroz Tufado e Ervas Frescas

Cod Fish, Fresh Basil Mayonnaise, Algarvian Mince, Puffed Rice and Fresh Herbs

Medalhão de Alheira | 19,00€

Medalhão de Alheira Portuguesa, Espinafres Salteados, Ovo de Codorniz e Redução de Carcavelinhos

Portuguese Alheira Medallion, Sautéed Spinach, Quail Egg and Carcavelinhos Wine Reduction

Para Devorar

O Brás Cremoso de Cogumelos e Vegetais | 21,00€

Á Brás de Vegetais com Cogumelos Shitake, Batata Palha Crocante, Azeitona, Cebola Frita e Ervas Frescas

Vegetable Brás with Shitake Mushrooms, Straw Potatoes, Olives, fried onion and Fresh Herbs

Lascas de Bacalhau | 27,00€

Lascas de bacalhau em cama de puré de grão e grelos salteados, amêndoas laminadas

Cod fish with chick pea puree and sautéed vegetables, almonds

Entretanto, Bife à Marrare | 29,50€

Bife do lombo à Marrare, Pimenta Preta, Natas, Cogumelos e Café com Batata Palito Caseira

Sirloin steak, black pepper, cream, mushrooms and coffee with homemade potato sticks

Para Terminar

Leite Creme, Framboesas | 8,00€

O nosso Leite Creme Cremosos, Crocante de Bolacha, Framboesas e Caramelo

Cream Milk, Crispy Cookie, Raspberries and Caramel

Peras em Carcavelinhos | 7,00€

Peras Bêbedas em Carcavelinhos, Gelado Artesanal e Crumble de Biscoito

Drunk Pears in Carcavelinhos Wine, Cream Ice Cream and Cookie Crumble

Seleção de Fruta de Época | 5,00€

A nossa seleção de Frutas de época

Sliced fruit

Gelado | 4,50€

Gelado de Nata ou Chocolate

Cream or Chocolate Ice Cream

Informação Information

Se necessitar de informação sobre alergénios consulte por favor os nossos colaboradores antes de efectuar o seu pedido.

If you need any information about allergens please ask our staff before ordering.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente e por este for inutilizado.

No dish, food product or drink, including the couvert, may be charged if not requested and consumed by the customer.

Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações.

This establishment has a complaints book

www.hoteldochiado.pt

IVA incluído à taxa em vigor.

VAT included at the current rate.