



B A R

BEBIDAS  
BEVERAGES

REFEIÇÕES LIGEIRAS  
LIGHT MEALS

SOBREMESAS  
DESSERTS



VEGETARIAN | VEGETARIANO



VEGAN



SEM GLÚTEN | GLUTEN FREE



SEM LACTOSE | LACTOSE FREE



B A R

**Bem-vindo ao coração  
do nosso hotel.**

**Onde as ações, os sonhos  
e as conversas ganham vida.**

**Sinta o pulso da cidade  
em cada brinde, partilhando  
momentos intemporais  
feitos de história e futuro.**

**TIVOLI**  
AVENIDA LIBERDADE  
LISBOA HOTEL



B A R

Welcome to the heart  
of our hotel.

Where actions, dreams,  
and conversations come to life.

Here you feel the city's  
pulse in every toast,  
sharing timeless moments  
made of history and future.

**TIVOLI**  
AVENIDA LIBERDADE  
LISBOA HOTEL



**BEBIDAS  
BEVERAGES**

Descubra os cocktails clássicos com que brindamos ao futuro, desde o primeiro dia da nossa história.

Discover the classic cocktails we have been toasting to the future since the first day of our history.

## COCKTAILS COCKTAILS

€ 15,00

### 1930's

#### Hanky Punky

Gin, Sweet Vermouth, Fernet-Branca

#### Negroni

Gin, Campari, Vermouth

### 1940's

#### Southside

Gin, Mint, Lemon

#### Old Fashion

Bourbon, Bitters, Sugar

### 1950's

#### Mudslide

Vodka, Kahlua, Bailey's

#### Mai Tai

Rum, Cointreau, Orgeat, Lemon

### 1960's

#### Beatriz Costa

Canadian Club, Sweet Vermouth, Bitters

#### Moscow Mule

Vodka, Lemon, Ginger Beer

### 1970's

#### Lemon Drop Martini

Vodka, Coitreau, Lemon

#### P.S. Martini

Vanilla Vodka, Passoã, Passion Fruit, Lemon

### 1980's

#### French Martini

Vodka, Chambord, Pineapple

#### Expresso Martini

Vodka, Kahlua, Coffee

### 1990's

#### Añejo Highball

Dark Rum, Cointreau, Bitters, Ginger Beer

#### Blackberry Bramble

Gin, Brandy, Blackberries, Lemon, Sugar

### 2000's

#### Cosmopolitan

Vodka, Cointreau, Cranberry, Lemon

#### Gin Basil Smash

Gin, Basil, Lemon, Sugar



B A R

## CHAMPAGNE DELIGHTS \_\_\_\_\_ €20,00

### **French 75**

Gin, Lemon, Sugar

### **Champagne Cocktail**

Brandy, Bitters, Sugar

### **Old Cuban**

Rum, Bitters, Mint, Lime

## COCKTAILS DE ASSINATURA SIGNATURE COCKTAILS

€16,00

### **Il Trivero**

Grappa, Limoncello, Maraschino, Lemon

**Evocando o charme e frescura de Itália**

*Evoking the charm and freshness of Italy*

### **Green Fairy Fizz**

Gin, Champagne, Lemon Foam, Kiwi

**Experienciando a beleza natural da Bahia**

*Experiencing the natural beauty of the Bahia*

### **Cherry 7**

Cherry Licor, Rum, Lemon, Sugar

**Impulsionando Óbidos, uma das mais belas  
e históricas vilas de Portugal**

*Advocating Óbidos, one of the most beautiful  
and historic villages of Portugal*

### **Port Avenue**

Tawny Port, Rum, Sparkling wine, Angostura,  
Cinnamon, Lime

**Admirando o Vale do Douro,  
o mais deslumbrante panorama do Porto**

*Admiring the Douro Valley,  
the most wonderful scenery in Oporto*

### **Skyline**

Brandy, Honey, Dark Rum, Angostura

**Honrando Lisboa e o seu esplendor**

*Honoring Lisbon's splendour*

## MOCKTAIL'S \_\_\_\_\_ € 10,00

### **Summer in Lisbon**

Lemon, Cranberry, Sugar, Mineral Water

### **Fruit Symphony**

Apple, Mango, Pineapple, Strawberry

### **Virgin Mojito**

Lime, Mint, Sugar, Sprite

### **Cranberry Sour**

Cranberry Juice, Mint Syrup, Lemon



B A R

**CHAMPAGNE**

15cl

75cl

Ruinart Brut _____	€ 23,00	—	€ 130,00
Perrier-Jouët Grand Brut _____	€ 20,00	—	€ 130,00
Perrier-Jouët, Rosé _____	€ 22,00	—	€ 140,00

**PREMIUMS**

Dom Perignon _____	€ 350,00
Louis Roederer Cristal _____	€ 490,00

**VINHO ESPUMANTE**  
*SPARKLING WINE*

Murganheira Reserva, Bruto, Távora-Varosa _____	€ 11,00	—	€ 50,00
Real Companhia Velha Reserva, Bruto, Douro _____	€ 80,00		

**VINHO BRANCO**  
*WHITE WINE*

Vinha dos Vinte by Lagoalva, Tejo _____	€ 6,50	—	€ 22,00
Planalto, Douro _____	€ 7,00	—	€ 29,00
Fiuza Chardonnay, Tejo _____	€ 7,00	—	€ 30,00
Fiuza Sauvignon Blanc, Tejo _____	€ 9,00	—	€ 37,00
Quinta do Carmo, Alentejo _____	€ 9,00	—	€ 37,00
Lima Mayer, Rosé, Alentejo _____	€ 9,00	—	€ 37,00
Alvarinho Soalheiro, Vinho Verde _____	€ 9,00	—	€ 37,00

**VINHO TINTO**  
*RED WINE*

Vinha dos Vinte by Lagoalva, Tejo _____	€ 6,50	—	€ 22,00
Fiuza Cabernet Sauvignon, Tejo _____	€ 8,00	—	€ 31,00
Quinta dos Carvalhais, Dão _____	€ 9,00	—	€ 37,00
Dona Maria, Alentejo _____	€ 9,00	—	€ 37,00
Duas Quintas, Douro _____	€ 12,00	—	€ 47,00



## WHISKY

### SCOTCH WHISKY

5cl

JW Red Label, Cutty Sark, Famous Grouse, Ballantine's € 11,00

### OLD SCOTCH WHISKY

5cl

JW Black Label, Chivas Regal 12, Logan 12,

Ballantine's 12, Cutty Sark 12 € 16,00

Chivas Regal 18 € 26,00

Buchanan's 12 € 23,00

Royal Salute 21 € 34,00

Chivas Regal 25 € 39,00

Johnnie Walker Blue Label € 39,00

### MALT

5cl

Glenmorangie 10 € 18,00

Balvenie 12, Cardhu 12, Glenlivet 12, Glenfiddich 12 € 18,00

Glenlivet 15 € 21,00

Lagavulin 16 € 25,00

Glenlivet 18 € 29,00

Glenfiddich 21 € 39,00

### IRISH

5cl

Bushmills, Jameson € 16,00

Jameson Reserva € 18,00

Bushmills Malt 16 € 37,00

### AMERICAN & CANADIAN

5cl

Jack Daniel's, Four Roses € 15,00

Canadian Club € 15,00

### JAPANESE

5cl

Nikka € 27,00

Yamazaki 12 € 49,00

### COGNAC & ARMAGNAC

1cl

2,5cl

5cl

Rémy Martin V.S.O.P, Martell V.S.O.P. € 22,00

Armagnac V.S.O.P. € 22,00

Rémy Martin XO, Martell XO € 32,00

Rémy Martin Louis XIII € 80,00 € 160,00 € 320,00





B A R

**AGUARDENTE ENVELHECIDA** 5cl  
*AGED GRAPPA BRANDIES*

CRF Reserva, Antiqua _____	€ 16,00
Ferreirinha, Adega Velha _____	€ 21,00

**AGUARDENTE DE FRUTOS** 5cl  
*EAU DE VIE*

Grappa Alexander Clássico _____	€ 15,00
Aguardente de Medronho _____	€ 15,00
Calvados _____	€ 15,00
Williamine _____	€ 17,00
Palácio da Brejoeira _____	€ 17,00

**LICOROSOS** 6cl  
*FORTIFIED WINES*

**PORTO**

Graham's Dry _____	€ 8,00
Dow's LBV _____	€ 11,00
Graham's 10 anos _____	€ 12,00
Graham's 20 anos _____	€ 20,00
Graham's 40 anos _____	€ 31,00

**MOSCATEL**

Moscatel de Setúbal 5 anos _____	€ 9,00
Moscatel Alambre 20 anos _____	€ 18,00

**MADEIRA**

Barbeito Sercial Dry _____	€ 9,00
Barbeito Verdelho Medium Dry _____	€ 9,00
Barbeito Boal Medium Sweet _____	€ 9,00
Barbeito Malvasia Sweet _____	€ 9,00

**JEREZ / SHERRY**

Tio Pepe _____	€ 11,00
----------------	---------

**ESPIRITUOSOS***SPIRITS*

5cl

**GIN**

Beefeater, Tanqueray _____	€ 12,00
Bombay Sapphire _____	€ 14,00
Bulldog _____	€ 16,00
Hendrick's _____	€ 16,00
Star of Bombay _____	€ 17,00
Sharish _____	€ 17,00
Mare _____	€ 17,00
G'Vine _____	€ 23,00
Monkey 47 _____	€ 27,00

**VODKA**

Absolut, Smirnoff, Wyborowa _____	€ 12,00
Eristoff Black _____	€ 14,00
Grey Goose _____	€ 18,00
Cîroc _____	€ 18,00
Ketel One _____	€ 18,00
Absolut Elyx _____	€ 20,00
Belvedere _____	€ 20,00
Stolichnaya Elit _____	€ 20,00

**RUM**

Bacardi Carta Blanca, Havana Club 3 anos _____	€ 12,00
Havana Club Anejo Especial _____	€ 14,00
Havana Club Anejo 7 anos _____	€ 16,00
Bacardi Carta Oro _____	€ 16,00
Havana Club Seleccion de Maestros _____	€ 20,00
Zacapa 23 _____	€ 20,00
Zacapa XO _____	€ 49,00

**TEQUILA**

Olmecca Silver _____	€ 12,00
Olmecca Reposado _____	€ 12,00
Patrón Silver _____	€ 16,00
Patrón Reposado _____	€ 20,00



B A R

5cl

**BRANDY**

Macieira \_\_\_\_\_ € 10,00

**AMARGOS / BITTERS**

Campari, Fernet Branca, Jägermeister \_\_\_\_\_ € 11,00

**VERMUTES / VERMOUTHS**

Martini Rosso, Bianco, Dry \_\_\_\_\_ € 10,00

**ANISADOS / ANISEED**

2 cl

Pernod, Ricard \_\_\_\_\_ € 11,00

**OUTROS / OTHERS**

Pisco \_\_\_\_\_ € 18,00

Mezcal (Montelobos) \_\_\_\_\_ € 27,00

**LICORES**

*LICORS*

5cl

**NACIONAIS / DOMESTIC** \_\_\_\_\_ € 10,00

Amarguinha, Ginja, Licor Beirão

**IMPORTADOS / IMPORTED** \_\_\_\_\_ € 11,00

Amaretto, Bailey's, Cointreau, Drambuie, Chambord,  
Grand Marnier, Kahlua, Limoncello, Sambuca, Tia Maria

**CERVEJAS***BEER***PRESSÃO / DRAUGHT**

Super Bock 30cl _____	€ 7,00
Super Bock 40cl _____	€ 10,00

**CERVEJA NACIONAL GARRAFA**

33cl

*PORTUGUESE BOTTLED BEER*

Super Bock, Super Bock Stout _____	€ 8,00
------------------------------------	--------

**CERVEJA ESTRANGEIRA**

25cl

*IMPORTED BEER*

Carlsberg, Heineken _____	€ 9,00
Corona _____	€ 10,00

**CERVEJA SEM ÁLCOOL**

33cl

*NON-ALCOHOLIC BEER*

Super Bock _____	€ 7,00
------------------	--------

**ÁGUAS & REFRIGERANTES***WATERS & SOFT DRINKS***ÁGUA SEM GÁS***STILL WATER*

Vitalis 37,5cl _____	€ 4,00
----------------------	--------

**Água com gás / Sparkling water**

San Pellegrino 25cl _____	€ 6,00
Pedras 25cl _____	€ 4,00
Castello 25cl _____	€ 4,00

**REFRIGERANTES***Soft Drinks*

Coca Cola, Cola Zero, Sprite 33cl _____	€ 6,00
Água Tônica/ <i>Tonic water</i> , Ginger Ale 20cl _____	€ 6,00
Sumo de Laranja Natural _____	€ 7,00
<i>Natural Orange Juice</i>	
Ananás, Pêssego, Pêra, Manga, _____	€ 6,00
Maçã e Tomate	
<i>Pineapple, Peach, Pear, Mango,</i>	
<i>Apple and Tomato Juice</i>	



B A R

## SELEÇÃO DE CHÁS \_\_\_\_\_ € 7,00

### TEA SELECTION

#### **Royal Darjeeling**

O Rei dos chás da Índia. Um chá requintado para tomar durante o dia.

*The King of Indian teas. An excellent tea to enjoy during the day.*

#### **White Sky**

Delicado chá branco. Relaxante, ideal para disfrutar à noite.

*Delicate white tea. Tranquilizing, it is ideal to drink at night.*

#### **Emperor Sencha**

Chá verde Japonês perfeito para acompanhar uma refeição. Baixo em teína.

*Invigorating and high in Vitamin C. Perfect to go with every meal.*

#### **Jasmine Queen**

As flores de jasmim realçam a elegância cintilante deste delicado chá verde. Ideal após a refeição.

*The Jasmin flowers enhance the dazzling elegance of this green tea. Ideal after a meal.*

#### **Moroccan Mint Tea**

Chá verde misturado com menta do Sahara.

Pode ser servido a qualquer hora do dia.

*Moroccan mint tea, infused with green tea leaves. Can be served at any time of day.*

## INFUSÕES \_\_\_\_\_ € 7,00

### INFUSIONS

Camomila / Cidreira / Tília / Menta

*Camomile / Melissa / Linden Blossom / Mint*

## CAFÉ & CHOCOLATE

### COFFEE & CHOCOLATE

Café Espresso / Espresso coffee \_\_\_\_\_ € 4,00

Café Descafeinado / Decaffeinated \_\_\_\_\_ € 4,00

Café Duplo / Double Espresso \_\_\_\_\_ € 7,00

Café com Leite / Coffee with Milk \_\_\_\_\_ € 6,00

Cappuccino \_\_\_\_\_ € 6,00

Café Latte \_\_\_\_\_ € 6,00

Café Americano \_\_\_\_\_ € 5,00

**Chocolate quente 100% Bettina Corallo \_\_\_\_\_ € 6,50€**

*Hot chocolate 100% Bettina Corallo*

Disponível de Dezembro a Abril Available from December to April

Os nossos cafés e chás possuem certificado de sustentabilidade.  
*Our coffee and tea are sustainability certified.*

IVA incluído à taxa legal em vigor / VAT included at current rate



REFEIÇÕES LIGEIRAS  
LIGHT MEALS



B A R

## SNACKS TO SHARE

**Ceviche de peixe branco, gengibre, lima** \_\_\_\_\_ € 19,00  
*White fish Ceviche with ginger, lime*

**Bife Tártaro à Cervejaria** \_\_\_\_\_ € 28,00  
*Cervejaria Style Beef Tartar*

**Tataki de salmão, pepino marinado, molho Teriyaki** \_\_\_\_\_ € 18,00  
*Salmon Tataki, marinated cucumber, Teriyaki sauce*

**Camarão panado em panko, molho sweet chilli** \_\_\_\_\_ € 19,50  
*Crispy prawn tempura with sweet chilli sauce*

**Foie Gras, camarão panado em panko e manga com tostas de brioche** \_\_\_\_\_ € 25,00  
*Foie Gras, prawn tempura, mango, brioche bread toast*

**Tábua de queijos Portugueses (Ilha, Cabra Curado e Ovelha Amanteigado)** \_\_\_\_\_ € 18,00  
*Cheese table  
(Ilha de São Jorge Cheese, Chèvre and Sheep Buttery Cheese)*

## SANDWICHES & BURGUERS

**Tosta Mista, queijo e fiambre, em pão saloio** \_\_\_\_\_ € 15,00  
*Toasted ham and cheese sandwich in country bread*

**Bagel: salmão fumado, queijo creme, tomate seco** \_\_\_\_\_ € 18,00  
*Bagel: smoked salmon, cream cheese, dried tomato*



B A R

**Tosta de queijo Mozzarella, tomate, \_\_\_\_\_ € 15,50**

**Pesto de manjeriçã, em pão saloio**

*Toasted Mozzarella, tomato, basil*

*Pesto in a country bread*

**Club Sanduiche Vegetariana, \_\_\_\_\_  € 20,00**

**Tofu, pêra abacate, alface, tomate**

**em pão integral**

*Vegetarian Club Sandwich, Tofu, avocado,*

*lettuce, tomato, in whole wheat bread*

**Club Sanduiche com frango, bacon, ovo, \_\_\_\_\_ € 22,00**

**fiambre, alface, queijo, tomate e maionese**

*Club Sandwich with chicken, bacon, egg, ham,*

*lettuce, cheese, tomato and mayonnaise*

**Cheeseburger \_\_\_\_\_ € 22,00**

**alface, tomate, queijo Cheddar,**

**cebola roxa frita**

*Cheeseburger, lettuce, tomato, Cheddar cheese,*

*fried red onion*

**Hambúrger de novilho Tivoli, tomate, agrião, \_\_\_\_\_ € 24,00**

**queijo de ovelha amanteigado, presunto**

*Tivoli loin beef burger, tomato, watercress,*

*sheep buttery cheese, cured ham,*

**Hambúrguer de grão de bico em pão de cebola \_\_\_\_\_ € 20,00**

*Chickpea Burger on an onion bread,*

*in an onion bread*

**Prego do lombo em bolo do caco \_\_\_\_\_ € 23,00**  
**com manteiga de alho e salsa**

*Loin steak in Madeira style bread*

*with garlic and parsley butter*



## SALADAS SALADS

**Salada Tivoli** \_\_\_\_\_ 🍏 🌿 € 18,50

Variedade de alfaces, tomate seco, espargos verdes, abacate, ananás assado, vinagrete de frutos secos  
*Tivoli Salad, mix of lettuces, dried tomato, green asparagus, avocado, roasted pineapple, dried fruit vinaigrette*

**Salada Caesar Tradicional** \_\_\_\_\_ € 18,00

(Alface romana, croutons, aros de cebola frita, lascas de queijo Parmesão e molho Caesar)  
*Traditional Caesar Salad*  
(Romaine Lettuce, croutons, fried onions rings, Parmesan cheese, Caesar sauce)

**Salada de quinoa e legumes da estação, vinagrete de mostarda** \_\_\_\_\_ 🍏 🌿 🚫 € 19,00

*Quinoa salad and seasonal vegetables mustard vinaigrette*

**Para adicionar / Add ons to your Caesar Salad:**

**Abacate ou peito de frango marinado** \_\_\_\_\_ € 4,00

*Avocado or Marinated chicken breast*

**Camarão salteado ou Salmão fumado** \_\_\_\_\_ € 5,00

*Sautéed prawns or Smoked salmon*

## AS NOSSAS SUGESTÕES OUR SUGGESTIONS

**Creme de Marisco da Nossa Costa** \_\_\_\_\_ € 12,50

*Seafood Soup from Our Coast*

**Quinoa, Abóbora Assada, Espargos Verdes e Tomate Confit** \_\_\_\_\_ € 18,00

*Quinoa, roasted Pumpkin, Green Asparagus and Tomato Confit*

**Risotto Cremoso de Marisco** \_\_\_\_\_ 🌿 € 34,00

*Creamy Shellfish Risotto*

**Bife do Lombo à Cervejaria** \_\_\_\_\_ €31,50

*Cervejaria Style Loin Steak*

**Peixe do dia com legumes da época** \_\_\_\_\_ 🌿  
(Preço sob consulta)

*Fish of the day with seasonal vegetables*  
(Price on request)



SOBREMESAS  
DESSERTS



B A R

## **SOBREMESAS**

### *DESSERTS*

**Fruta da época laminada** \_\_\_\_\_    **€ 12,00**  
*Thinly sliced fresh fruit*

**Variedade de gelados** \_\_\_\_\_ **€ 10,00**  
*Selection of ice creams*

**Crème Brûlée de baunilha de Bourbon  
com crocante de framboesa liofilizada** \_\_\_\_\_ **€ 10,00**  
*Bourbon vanilla crème brûlée, raspberry crisp*

**Mousse de chocolate 70%** \_\_\_\_\_ **€ 11,00**  
*70% chocolate mousse*

**Tarte de Maçã com Gelado de Canela** \_\_\_\_\_ **€ 10,00**  
*Apple Pie with Cinnamon Ice Cream*

**Café Gourmand** \_\_\_\_\_ **€ 11,50**  
**Café expresso acompanhado por  
uma seleção de 3 *Petit Fours***  
*Espresso coffee served with a selection  
of 3 *Petit Fours**

Os nossos produtos são de origem local e possuem certificado de sustentabilidade. IVA incluído à taxa legal em vigor. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações. Se tiver alguma restrição alimentar, por favor informe-nos.

*Our products are locally sourced and sustainability certified. Vat included. No dishes or beverages can be charged, including the couvert, if it was not requested by the customer. Should you have any dietary restrictions, please inform us. This restaurant has a guest satisfaction book available.*