



ESPECIAIS DO DIA

FRANGO PIRI-PIRI €16.75

Franguinho assado regado com molho piri-piri. Acompanha com batatas fritas e salada de alface com rabanete, regada com vinagrete de mostarda.

FILETE DE PESCADA FRITO NO PÃO €10.45

Filete de pescada frito em pão de tinta de choco, com agrião, tomate e molho tártaro. Adicione batatas fritas à parte por apenas €6,00.

LEITE CREME €6.35

Leite Creme é um creme de ovos português. A sua textura rica e cremosa é perfeita como uma sobremesa leve. O contraste entre o creme frio suave e o crocante açúcar caramelizado castanho dourado.



SPECIALS OF THE DAY

PIRI PIRI CHICKEN €16.75

Small butterflyed barbecued chicken basted with piri-piri sauce. Served with fries and butter lettuce with radish drizzled with a mustard vinaigrette.

FRIED FILLET OF HAKE SANDWICH €10.45

Fried Fillet of hake on a cuttlefish ink bread, with watercress, tomato and tartar sauce. Add French fries on the side for only €6.00.

LEITE CREME €6.35

Leite Creme is a Portuguese Egg Custard. Its rich, creamy texture is perfect as a light dessert. The contrast between the cold smooth custard and the crisp amber golden brown caramelized sugar.

SELEÇÃO DE VINHOS

Local Reserve

AZUEIRA TINTO

Vinho regional de Lisboa.

AZUEIRA BRANCO

Copo Garrafa
€6.50 €19.00

€6.50 €19.00

COCKTAILS ARTESANAIS

€17.65 INCLUI O SEU COPO COLECIONÁVEL

Collectible Glass

LISBON SPICE €9.25

Uma mistura de refrigerante de gengibre, sumo de lima, menta fresca com a famosa bebida portuguesa - Licor Beirão.

INVICTUS FLIP €9.25

Uma mistura de Vinho do Porto tinto, Brandy Maciera, com calda de açúcar, guarnecida com uma pitada de noz-moscada, servida num copo de martini.

WINE SELECTIONS

Local Reserve

AZUEIRA RED

Regional wine of Lisbon.

AZUEIRA WHITE

Copo Garrafa
€6.50 €19.00

€6.50 €19.00

HAND CRAFTED COCKTAILS

€17.65 INCLUDES YOUR OWN

Collectible Glass

LISBON SPICE €9.25

Fresh Lime, mint and ginger beer are mixed with Portugal's famous Licor Beirão.

INVICTUS FLIP €9.25

A mix of Port wine, Brandy and half and half, sugar syrup, garnished with a nutmeg sprinkle, served in a Martini coupe.

DIRETORA GERAL

Marian Fitzgerald • lisbon.gm@hardrock.com

CHEF EXECUTIVO

Miguel Santos

Disponíveis de informações sobre alergia para todos os itens do menu, por favor, fale com o seu server para mais detalhes. Se você sofre de alguma alergia alimentar, certifique-se de que seu server esteja ciente no momento do pedido. * Contém sementes.

*Esses itens contêm (ou podem conter) ingredientes crus ou mal cozidos. Consumir hambúrgueres, carnes, aves, frutos do mar, mariscos ou ovos crus ou mal cozidos pode aumentar o risco de doenças transmitidas por alimentos, especialmente se você tiver certas condições médicas. 2000 calorias por dia são usadas para aconselhamento nutricional geral, mas as necessidades calóricas variam. Informações nutricionais adicionais estão disponíveis mediante solicitação. ©2021

Todos os preços mencionados neste menu estão expressos em Euros e têm IVA incluído à taxa legal em vigor.

GENERAL MANAGER

Marian Fitzgerald • lisbon.gm@hardrock.com

EXECUTIVE CHEF

Miguel Santos

We hold allergy information for all menu items, please speak to your server for further details. If you suffer from a food allergy, please ensure that your server is aware at the time of order. * Contains seeds. *These items contain (or may contain) raw or undercooked ingredients. Consuming raw or undercooked hamburgers, meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions. 2000 calories a day is used for general nutrition advice, but calorie needs vary. Additional nutritional information is available upon request. 2021 Hard Rock International (USA), Inc. All rights reserved.

All prices displayed in this menu are in Euros and have VAT included at the current legal rate.