



Aceite o convite e deixe-se envolver numa experiência gastronómica única, criando memórias intemporais com uma vista incomparável sobre Lisboa.

Indulge in a gastronomic experience and create timeless memories with an incomparable view over Lisbon.

CARTA ASSINADA PELO CHEF VITOR SOBRAL  
MENU DESIGNED BY THE CHEF VITOR SOBRAL

GRATIFICAÇÃO SUGERIDA | SUGGESTED SERVICE CHARGE

No Varanda de Lisboa, acreditamos na justa distribuição do reconhecimento dos clientes, por isso adotámos o sistema da gratificação sugerida que vem na consulta de conta. Esta sugestão é opcional, permitindo-lhe agir em total liberdade. | At Varanda de Lisboa, we are committed with a fair distribution of customer service recognition value, therefore we've adopted the suggested service charge that will be displayed on your billing enquiry. This suggestion is optional, allowing total freedom to the customer.

VARANDA  
*de Lisboa*  
PANORAMIC RESTAURANT



**Couvert**  
Chef's Appetizer  
4€

**ENTRADAS PARA PARTILHAR**  
STARTERS TO SHARE

**Salada de Peito de Frango, Hummus, Bulgur, Bimis e Pepino**  
Chicken Breast Salad, Hummus, Bulgur, Bimis and Cucumber  
16€

**Vieiras Coradas com Emulsão de Manga, Gengibre e Limão**  
Sautéed Scallops with Mango, Ginger and Lemon Emulsion  
22,50€

**Tártaro de Atum, Tomate Seco, Ananás, Especiarias e Azeite de Limão**  
Tuna Tartar with Dried Tomato, Pineapple, Spices and Lemon Olive Oil  
16€

**Salada de Polvo com Batata Doce e Hortelã**  
Octopus Salad with Sweet Potato and Mint  
17,50€

**Camarão Salteado em Alho e Limão com Beringela**  
Sautéed Shrimp with Garlic, Lemon and Aubergine  
18,50€

**Atum de Escabeche com Laranja, Manga e Oregãos**  
Pickled Tuna with Orange, Mango and Oregano  
15,50€

**Rosbife, emulsão de Framboesa, Cogumelos e Avelã**  
Roast Beef with Raspberry Emulsion, Mushrooms and Hazelnut  
15€

**Queijo de Cabra Tépidico com Salada de Couve Roxa, Passas e Pinhões**  
Lukewarm Goat Cheese with Red Cabbage, Raisins and Pine Nuts  
11€

**Cogumelos Gratinados, Espargos Brancos e Creme de Hortelã**  
Mushrooms au Gratin with White Asparagus and Mint Cream Sauce  
13€

**Berbigão no Tacho salteado com Coentros e Gengibre**  
Cockles in White Wine, Ginger and Coriander Sautéed  
16,50€

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

Se é alérgico a algum alimento/ingrediente, por favor informe-se junto da nossa equipa

If you are allergic to any food/ingredient, please consider that we need to be previously informed. Regulamento (EU) nº1169/2011.

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

"No dish or beverage, including appetizers, may be charged if not requested by the client or rendered useless thereby"

Art. 135, nº3 do Decreto-Lei nº10/20158, 16 de Janeiro

## SOPAS

SOUPS

### Creme de Legumes, Hortelã e Amêndoas

Vegetables Cream Soup with Mint and Almonds

7€

## PEIXE

FISH

### Garoupa Confitada com Citrinos, Pimenta da Jamaica, Puré de Batata e Espinafres

Confit Grouper with Citrus Fruit, Jamaican Pepper, Mashed Potato and Spinach

33€

### Lombo de Bacalhau Confitado à Casa

Codfish Loin Confit Mundial's Style

27,50€

### Polvo no Forno com Amêndoas, Damasco e Alecrim

Baked Octopus with Almonds, Apricot and Rosemary

31,50€

### Caril de Camarão com Manga, Malagueta Verde e Arroz de Sementes de Coentros

Shrimp Curry with Mango, Green Hot Chilli Peppers and Coriander Seeds Rice

27,50€

### Peixe do Dia Grelhado

Daily Selection of Grilled Fresh Fish

Preço sob consulta | Price under consultation

## CARNE

MEAT

### Bife do Lombo com Cogumelos Silvestres, Alecrim e Especiarias

Tenderloin Steak with Wild Mushrooms, Rosemary and Spices

33€

### Ossobuco de Panela, Limão, Agrião, Tomate e Hortelã

Slow Cooked Ossobuco with Lemon, Watercress, Tomato and Mint

22,50€

### Lombinho de Porco Preto com Molho de Mel e Coentros

Iberian Pork Tenderloin with Honey and Coriander Sauce

24€

### Bife da Vazia com Molho de Cerveja

Sirloin Steak with Beer Sauce

29,50€



## MASSA

### PASTA

#### **Esparguete com Berbigão perfumado com Azeite de Hortelã**

Mint Olive Oil flavoured Spaguetti with Cockles

21,50€

#### **Lasanha de Legumes com Emulsão de Tomate, Azeitonas e Manjeriçao**

Vegetables Lasagna with Tomato Sauce, Olives and Basil

19,50€

## ARROZ

### RICE

#### **Arroz de Camarão e Vieiras com Creme Tomate e Hortelã**

Shrimp and Scallops Rice with Tomato Creamy Sauce and Mint

29,50€

#### **Arroz de Bacalhau, Creme de Línguas e Ervas Aromáticas**

Codfish Rice with Codfish Tongues Purée and Fine Herbs

25€

#### **Arroz de Pato à Antiga com Cogumelos e Alecrim**

Duck Rice with Mushrooms and rosemary

21,50€

## SOBREMESAS

### DESSERTS

#### Mousse de Chocolate com Compota de Pêra Rocha

Chocolate Mousse with Portuguese Pear Jam

8€

#### Pudim de Ovos com Salada de Frutos Vermelhos, Redução de Vinho do Porto e Pimenta da Jamaica

Custard Flan with Red Fruits Salad, Port Wine Syrup and Jamaica Pepper

9€

#### Ananás Grelhado, redução de Laranja e Gelado de Coco

Grilled Pineapple with Orange Juice Reduction and Coconut Ice cream

9€

#### Encharcada do Convento de Santa Clara com Creme de Gengibre, Limão e Pistácios

Santa Clara's Monastery "Encharcada" with Ginger and Lemon Cream and Pistache

10€

#### Creme Queimado de Porto Seco

Porto Sec Crème Brulée

7€

#### Seleção de Sorvetes e Gelados (2 Bolas)

Ice Cream Selection (2 flavors)

7€

#### Sobremesa do Dia

Dessert of the day

6,50€

#### Fruta da Época

In Season Fruit

6,50€

## SOBREMESAS SERVIDAS NA SALA

### DESSERT SHOW COOKING

#### Crepe Suzette

Crepe Suzette

17€

#### Banana Flambé

Banana Flambé

14€