

ENTRADAS E SALADAS
STARTERS AND SALADS

 Sopa do dia  	10
Soup of the day	
Creme de abóbora menina assada  com leite de coco e caju torrado Roasted pumpkin soup with coconut milk and toatsed cashew nuts	10
Pica Pau de camarão de Moçambique    com alho e piri piri Mozambican shrimp “Pica Pau” with garlic and “piri-piri”	19
Pica Pau de lombo de novilho com pickles e batatas fritas Beef tenderloin “Pica Pau” with pickles and french fries	19
Tártaro de atum patuto dos Açores, folhado de miso e sésamo, maionese sambal Yellow fin tuna tartar with miso and sesame seeds mille-feuille, sambal mayonnaise	21
Tábua de queijos, pães e frutos secos 	19
Cheese selection & bread with dry fruits	
 Salada grega com azeitonas Kalamatas    e queijo Feta Greek salad with kalamata olives and feta cheese	19
Salada César com frango ou camarão Caesar salad with chicken or shrimps	17/19
Salada de quinoa e lentilha, fava baby, cabeça de aipo,  beterraba bio, abacate, tofu e fruta do dragão Quinoa and lentil salad, fava baby, celery, beetroot, avocado, tofu and dragonfruit	18

SANDUICHES E PIZZAS
SANDWICHES & PIZZAS

 Sandwich Club com bacon, ovo frito, peito de frango grelhado, alface romana e batata frita Club Sandwich with bacon, fried egg, grilled chicken, romaine lettuce and french fries	20
 Tosta mista Traditional ham and cheese toasted sandwich	15
 Hamburguer de picanha, bearnaise com bacon fumado, alface boston, queijo chedar e batata-doce frita Black angus hamburger; smoked bacon bearnaise, boston Lettuce, aged cheddar and sweet potato french fries	24
 Pizza Margherita  Tomate, queijo, oregãos Tomato, cheese, oregano	17
 Pizza Capricciosa Tomate, queijo, presunto, cogumelos, oregãos Tomato, cheese, ham, mushrooms, oregano	18
 Pizza Mediterranean  Tomate, mozzarella, beringela, courgette, pimentos, azeitonas, oregãos Tomato, mozzarella, eggplant, zucchini, bell pepper, olives, oregano	18
 Pizza Diavola Tomate, queijo, salame italiano, pimenta, oregãos Tomato, cheese, italian salami, chilli pepper, oregano	18



MENUS DISPONÍVEIS ATRAVÉS DO QR CODE.

PLEASE SCAN THE QR CODE FOR THE MENU.

 ROOM SERVICE: 53



Todos os alimentos são preparados na cozinha onde nozes, glúten e outros alimentos alergénios estão presentes. Se possui alguma restrição alimentar ou alergia, por favor informe um dos membros da nossa equipa. | We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meal contain particular ingredients or allergens. If you have any dietary restrictions or allergies, please inform one of our team members.



PRATOS PRINCIPAIS
MAIN COURSES

Risotto de cogumelos chantereles  com filamentos de açafrão e cebolinha caramelizada Chanterelle mushroom risotto with saffron and caramelized spring onions	22
Papardelle com brocolini, tomate seco,  manjerição e parmesão Papardelle with brocolini, sundried tomato, basil and parmesan cheese	19
 Spaghetti ou fettuccini com molho de tomate  ou bolonhesa Spaghetti or fettuccini with bolognese or tomato sauce	19
 Lasanha à bolonhesa Bolognese lasagna	19
 Salmão grelhado com legumes   do mercado e azeite virgem extra Grilled Salmon with seasonal vegetables and extra virgin olive oil	27
Bacalhau à lagareiro com alho e azeite DOP,   pimento Padrón e batata assada Codfish “à lagareiro” with garlic and extra virgin olive oil, padrón pepper and roasted potatoes	31
Peito de frango assado no Josper   com legumes do mercado grelhados Josper oven roasted chicken breast with seasonal grilled vegetables	27
Entrecôte - 250g c/ batata frita e salada  Sirloin steak 250g with French fries and salad	32
Prato do dia Dish of the day	26

SOBREMESAS • DESSERTS

 Crème brûlée de baunilha   Vanilla crème brûlée	9
“Red Lady” biscuit joconde com framboesa,  ananás confitado, sorbet de morango e gengibre “Red Lady” joconde biscuit with raspberry and pineapple, strawberry and ginger sorbet	9
“Choco-Citrus” entremet com gelado de wasabi  e gel de yuzu “Choco-Citrus” entremet with wasabi ice cream and yuzu gel	10
Clafoutis de morango, sponge cake de pistachio e sorbet de lichia Strawberry clafoutis with pistachio sponge cake and lichee sorbet	10
 Prato de frutas da época   Sliced seasonal fruit platter	12

Seleção de gelados do dia
Ice cream selection of the day

Iremos aplicar uma taxa de serviço de € 5,00, a todas as entregas nos quartos.
A service charge of € 5,00 will be applied to all the orders delivered to the rooms.

Preços em Euros com IVA incluído | Prices in euros with VAT included
Art.º 135 do D.L. 10/2015 | “Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.”
“Any food and beverage item can not be charged if not requested by the guest.”

BEBIDAS QUENTES
HOT DRINKS

Café expresso Espresso Coffee	4
Café descafeinado Decaff Coffee	4
Chá (com limão ou natas) Tea (with lemon or cream)	5
Cappuccino Cappuccino	5
Café com leite Coffee with milk	5
Chocolate Chocolate	5

ÁGUA MINERAL E SUMOS
MINERAL WATER AND JUICES

Água nacional ½ L National Water ½ L	7
Água nacional 0.75cl National Water 0.75cl	8
Perrier ¼ L Perrier ¼ L	6
Sumo de Tomate Tomato juice	7
Sumo de Laranja Natural Freshly squeezed orange juice	8

REFRIGERANTES E CERVEJAS
SOFT DRINKS AND BEERS

Coca-Cola Coca-Cola light Coca-Cola zero	7
Ginger Ale	7
Ice Tea	7
Seven Up	7
Tónica Schweppes Schweppes	7
Super Bock	7
Heineken	8

CHAMPANHES E ESPUMANTES
CHAMPAGNES AND SPARKLING WINES

Messias Bruto	57
Perrier-Jouët Grand Brut	130
Ruinart Brut	190
Ruinart - Blanc de Blancs	210
Ruinart - Brut Rosé	220
Cuvée Dom Perignon	305

VINHOS VERDES
PRIMEUR WHITE WINES

Quinta do Ameal - Loureiro	28
Dom Ponciano - Alvarinho	45

VINHOS BRANCOS
WHITE WINES

Herdade do Peso Sossego ½ - Alentejo	15
Quinta Cabriz ½ - Dão	15
Planalto - Douro	28
Quinta da Alorna - Ribatejo	32
Herdade dos Grous - Alentejo	34
Passadouro - Douro	36
Carm - Douro	36
Três Bagos - Douro, Sauvignon Blanc	36
Esporão Reserva - Alentejo	53
Verdelho da Peceguina - Alentejo	45

VINHOS TINTOS
RED WINES

Papa Figos ½ - Douro	16
Quinta do Cabriz Col. Sel. ½ - Dão	13
Quinta do Cabriz Col. Sel. - Dão	23
Marquês de Borba ½ - Alentejo	17
Marquês de Borba - Alentejo	26
Tons - Douro	28
Quinta da Alorna Reserva - Ribatejo	30
Quinta do Sobreiró - Trás-os-Montes	32
Pontual Syrah - Alentejo	37
Post Scriptum - Douro	53

VINHOS ROSÉ
ROSÉ WINES

Mateus ½	13
Mateus	22
Quinta da Alorna	28

MENU AÇORES
AZORES MENU

DISPONÍVEL AO ALMOÇO E JANTAR
AVAILABLE FOR LUNCH AND DINNER

Os sabores açorianos chegaram a Lisboa!
Eddy Melo, Chef do restaurante Akla no InterContinental Lisbon traz-nos um novo menu inspirado nas suas raízes, e na gastronomia Açoriana, homeageando os produtos locais da região e promovendo as tradições destas Ilhas Portuguesas.

Azorean flavours have arrived in Lisbon!
Eddy Melo, Chef at the Akla restaurant at the InterContinental Lisbon, brings us a menu inspired by his roots and the Azorean cuisine, honouring local products from this region, and promoting the traditions of these Portuguese Islands.



MENUS DISPONÍVEIS
ATRAVÉS DO QR CODE.

PLEASE SCAN THE QR CODE
FOR THE MENU.



BRUNCH

DISPONÍVEL TODOS OS DOMINGOS
DAS 11H30 ÀS 15H00

AVAILABLE EVERY SUNDAY
FROM 11:30 AM TO 3:00 PM

Preço por pessoa / Price per person: € 32,00
Crianças dos 4 aos 12 anos (inclusive) têm um desconto de 50%
Children from 4 up to 12 years old have a 50% discount

Estacionamento incluído | Parking included



MENUS DISPONÍVEIS
ATRAVÉS DO QR CODE.

PLEASE SCAN THE QR CODE
FOR THE MENU.



MESA DO CHEF
CHEF'S TABLE



Deixe-se surpreender no Akla Restaurant e desfrute de uma refeição onde não há um ingrediente secreto, mas sim um menu secreto! Venha descobri-lo!

Be amazed at Akla Restaurant and enjoy a meal where there is no secret ingredient, but a secret menu! Come and discover it!



- Mínimo de 4 pessoas e máximo de 6 pessoas
- 48h de antecedência
- Menu Petiscos à Lisboaeta: € 68,00 menu + € 20,00 Wine Pairing
- Menu Açores: € 78,00 menu + € 20,00 Wine Pairing

- Minimum 4 people and maximum 6
- 48 hours in advance
- "Petiscos à Lisboaeta" Menu: € 68,00 menu + € 20,00 Wine Pairing
- Azorean Menu: € 78,00 menu + € 20,00 Wine Pairing

A ementa está 100% definida pelo Chef. Caso tenha alguma alergia ou restrição alimentar, por favor fale com a nossa equipa.
The menu is 100% defined by the Chef. If you have any allergies or food restrictions, please advise our team.
Estacionamento incluído | Parking included



+INFO DISPONÍVEL ATRAVÉS
DO QR CODE.

PLEASE SCAN THE QR CODE
FOR +INFO.

OFERTAS SAZONAIS
SEASONAL OFFERS



OFERTAS
DISPONÍVEIS
ATRAVÉS DO
QR CODE.

PLEASE SCAN
THE QR CODE TO
SEE THE OFFERS.

UPTOWN BAR

COME & TRY OUR NEW BAR
EXPERIENCE...

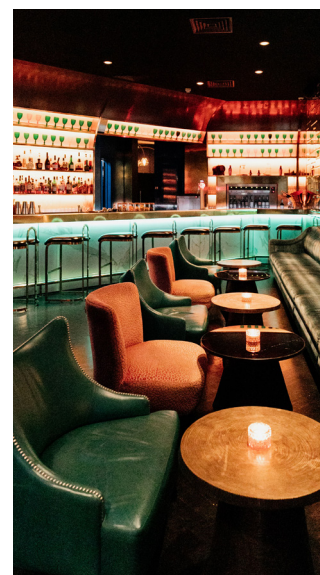
O Uptown Bar é um espaço cosmopolita e elegante, onde os hóspedes poderão degustar signature cocktails, um copo de vinho ou um refrigerante, e quem sabe mostrar os seus passos de dança.

The Uptown Bar is a cosmopolitan and elegant space, where guests will be able to taste signature cocktails, a glass of wine or a soft drink – and maybe show their dancing moves.



MENUS DISPONÍVEIS
ATRAVÉS DO QR CODE.

PLEASE SCAN THE QR CODE
FOR THE MENU.



SHAKE YOUR OWN
COCKTAIL



Sempre teve curiosidade em preparar cocktails como um verdadeiro barman? No InterContinental Lisbon tem a oportunidade de aprender a preparar os seus próprios cocktails. Junte-se a nós no bar Uptown das 16h30 às 00h30 e poderá aprender a preparar os melhores cocktails. Os nossos barmans vão partilhar todos os segredos por trás das bebidas e como prepará-las.

- A experiência é válida para um máximo de 2 pessoas em simultâneo. Para reservas, contacte a nossa equipa do Bar ou Restaurante.

Have you always wondered how cocktails are prepared? Well, this is your chance to learn how to prepare your own cocktails. Join us at Uptown bar from 4.30 pm to 12.30 am and ask to "Shake Your Own Cocktail". Our bartenders will tell you all the secrets behind the drinks and how to make them yourselves.

- The experience is valid for a maximum of 2 people simultaneously. For reservations, ask our Bar or Restaurant team.