

VARANDA

de Lisboa

PANORAMIC RESTAURANT

Bem-vindo ao Varanda de Lisboa

Com uma vista deslumbrante sobre Lisboa e o majestoso Castelo de São Jorge, o Varanda de Lisboa convida-o a uma experiência gastronómica onde tradição e inovação se entrelaçam harmoniosamente. Inspirada na essência da cozinha portuguesa reinterpretamos clássicos da gastronomia internacional com um toque contemporâneo e sofisticado, elevando cada detalhe através de uma forte aposta na cozinha de sala. Privilegiamos ingredientes frescos e sazonais, enaltecendo o melhor que Portugal tem para oferecer e garantindo autenticidade e excelência em cada refeição.

Deixe-se envolver pela fusão entre tradição e criatividade, num ambiente elegante e acolhedor, sempre acompanhado pela vista mais inspiradora da cidade.

Welcome to Varanda de Lisboa

With a breathtaking view over Lisbon and the majestic São Jorge Castle, Varanda de Lisboa invites you to a gastronomic experience where tradition and innovation intertwine harmoniously. Inspired by the essence of Portuguese cuisine, we reinterpret international culinary classics with a contemporary and sophisticated touch, elevating every detail through a strong emphasis on tableside cooking. We prioritize fresh, seasonal ingredients, showcasing the finest that Portugal has to offer while ensuring authenticity and excellence in every dish.

Let yourself be immersed in the fusion of tradition and creativity, in an elegant and welcoming setting, always accompanied by the city's most inspiring view.

Celso Padeiro

Carta assinada pelo chef executivo
Celso Padeiro

Menu designed by the executive chef Celso Padeiro



@mundiallisbonhotel
@varandadelisboa

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.

IVA INCLUÍDO À TAXA LEGAL EM VIGOR | VAT INCLUDED AT THE CURRENT LEGAL RATE

Todos os preços são em Euro (€) | All prices in Euro (€)

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) N°1169/2011

"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, n°3 do Decreto-Lei n°10/2015, 16 de Janeiro

COZINHA DE SALA

TABLESIDE COOKING

ENTRADAS

STARTERS

Gambas flamejadas com alho e malagueta **26€**
Flambéed prawns with garlic and chilli

Bife tártaro de novilho à “Varanda de Lisboa” **27€** NOVA RECEITA
Beef tartare “Varanda de Lisboa” style
NEW RECIPE

PRATOS PRINCIPAIS

MAIN COURSES

Camarão-tigre flamejado com arroz basmati **45€**
Flambéed tiger prawn with basmati rice

Medalhões de lombo de novilho à “Varanda de Lisboa” com molho de pimentas **43€**
Beef tenderloin medallions “Varanda de Lisboa” with pepper sauce

SOBREMESAS

DESSERTS

Crepe Suzette **18€**
Crêpe Suzette

Banana Flambé **15€**

Clássico Soufflé Vulcão Gelado **12€**
Classic Frozen Volcano Soufflé

COUVERT

Seleção de pão artesanal de massa mãe, azeitonas verdes marinadas, azeite extra virgem DISTINTUS e manteiga de chouriço alentejano

Selection of artisanal sourdough bread, marinated green olives, DISTINTUS extra virgin olive oil and Alentejo chorizo butter

**4,50€
PAX**

Queijo de ovelha amanteigado Monte da Vinha

Creamy sheep's cheese Monte da Vinha

6€

ENTRADAS STARTERS

Creme de abóbora e espinafres com nozes torradas VEGETARIANO

Pumpkin and spinach cream soup with toasted walnuts VEGETARIAN

9,50€

Estaladiço de sapateira, camarão e rebentos

Spider crab, prawn and sprout crispy

19,50€

Salmão marinado, milho crocante, sésamo e lima

Marinated salmon with crunchy corn, sesame and lime

19,50€

Atum braseado com soja, guacamole, molho kimchi e ovas NOVO

Seared tuna with soy, guacamole, kimchi sauce and roe NEW

22,50€

Terrina de porco de coentrada, alho assado e gel de vinagre NOVO

Pork terrine with coriander sauce, roasted garlic and vinegar gel NEW

17€

Carpaccio de novilho trufado, rúcula e lascas de parmesão

Truffled beef carpaccio with arugula and parmesan shavings

19,50€

Mozzarella fresca, tomate cherry, pesto, rúcula e nozes VEGETARIANO

Fresh mozzarella, cherry tomatoes, pesto, arugula and walnuts VEGETARIAN

19,50€

PEIXE
FISH

Salmão corado com arroz de citrinos, tomate cherry e espinafre 31€
Seared salmon with citrus rice, cherry tomatoes and spinach

Caril de camarão com arroz basmati aromatizado 32€
Prawn curry with aromatic basmati rice

Arroz malandrinho de garoupa, camarão e coentros 33€
Creamy grouper and prawn rice with coriander

Lombo de bacalhau com batata fondant, couve grelhada e pimentos **NOVO** 36€
Cod loin with fondant potato, grilled cabbage and peppers **NEW**

Garoupa corada com risotto de bivalves “à Bulhão Pato” **NOVO** 39€
Pan-seared grouper with bivalve risotto “Bulhão Pato” style **NEW**

Polvo assado com bulgur de legumes, bimis e pickle de cebola roxa 37€
Roasted octopus with vegetable bulgur, bimi and pickled red onion

CARNE
MEAT

Arroz malandrinho de galo do campo com farinha crocante 26€
Traditional “malandrinho” rice with free-range rooster and crispy farinha

Magret de pato glaceado com puré de batata-doce e laranja **NOVO** 31€
Glazed duck magret with sweet potato and orange purée **NEW**

Presa de porco a baixa temperatura com cremoso de abóbora e relish de tomate **NOVO** 33,⁵⁰€
Slow-cooked pork presa with pumpkin purée and tomato relish **NEW**

CARNE

MEAT

Bife do lombo à Portuguesa com ovo estrelado 38€
ortuguese-style sirloin steak with fried egg

Entrecôte grelhado, duxelles de cogumelos e mil-folhas de batata trufada **NOVO** 39,⁵⁰€
Grilled entrecôte, mushroom duxelles and truffled potato mille-feuille **NEW**

VEGETARIANO

VEGETARIAN

Risotto de cogumelos assados, trufa preta e beterraba **NOVO** 24,⁵⁰€
Roasted mushroom risotto with black truffle and beetroot **NEW**

Caril verde de legumes e coentros com arroz basmati 22,⁵⁰€
Green vegetable and coriander curry with basmati rice

MENU INFANTIL

KIDS MENU

Creme de legumes 5,⁵⁰€
Vegetable soup

Douradinhos de peixe com arroz branco 18€
Fish fingers with white rice

Bitoque de novilho com ovo e batata frita 22€
Beef steak with fried egg and chips

SOBREMESAS

DESSERTS

Mousse de chocolate com caramelo salgado e amêndoa crocante **NOVO**

8,⁵⁰€

Chocolate mousse with salted caramel and
crunchy almond **NEW**

Tiramisù de pistáchio, kadaif e cacau

12€

Pistachio tiramisù with kadaif and cocoa

Crème brûlée de tangerina com suspiros e citrinos

8,⁵⁰€

Tangerine crème brûlée with meringue
and citrus

Pavlova de frutos vermelhos, hortelã e baunilha **NOVO**

9€

Red berry pavlova with mint and vanilla **NEW**

O nosso pastel de nata “armado em bom”

7,⁵⁰€

Our signature “elevated” pastel de nata

Seleção de dois gelados (2 bolas)

7€

Selection of two scoops of ice cream

Prato de fruta laminada

7€

Sliced fresh fruit

Prato de queijos com doce de abóbora e tostas

17€

Cheese platter with pumpkin jam and toasts

MENU DEGUSTAÇÃO COM HARMONIZAÇÃO DE VINHOS

TASTING MENU WITH WINE PAIRING

COUVERT

Seleção de pão artesanal de massa-mãe, azeitonas verdes marinadas, azeite virgem extra DISTINTUS e manteiga de chouriço alentejano

Selection of artisanal sourdough bread, marinated green olives, Distintus extra virgin olive oil and Alentejo chouriço butter

ENTRADA FRIA COLD STARTER

Salmão marinado, milho crocante, sésamo e lima

Marinated salmon, crunchy corn, sesame and lime

 **Copo Valle Pradinhos Rosé**

Glass of Valle Pradinhos Rosé

ENTRADA QUENTE HOT STARTER

Terrina de Porco de coentrada, alho assado e gel de vinagre

Pork terrine with coriander sauce, roasted garlic and vinegar gel

 **Flute de Quinta do Poço do Lobo Bruto**

Flute of Quinta do Poço do Lobo Brut sparkling wine

PRATO DE PEIXE FISH COURSE

Lombo de bacalhau com batata fondant, couve grelhada e pimentos

Cod loin with fondant potato, grilled cabbage and peppers

 **Copo de PHC Branco**
Glass of PHC White

PRATO DE CARNE MEAT COURSE

Magret de pato glaceado com puré de batata-doce e laranja

Glazed duck magret with sweet potato and orange purée

 **Copo de PHC Tinto**
Glass of PHC Red

SOBREMESA DESSERT

Crêpes Suzette

 **Porto Graham's 10 Anos**
Graham's 10 Year Old Port

Menu de degustação de 5 pratos

5-course tasting menu

65 € / PAX

Com pairing de vinhos

With wine pairing

85 € / PAX