

THE RoofTop

BAR & RESTAURANT

17H00 - 22H30
5PM - 10:30PM

Gaspacho com picadinho algarvio e croutons de pão alentejano
Gazpacho with Algarve style diced vegetables and Alentejo bread croutons 7 

Guacamole e nachos
Guacamole and nachos 12  

Húmus de grão e crudités
Chickpea hummus and crudités 9

Croquetes de rabo de boi com pickle de cebola roxa e mostarda
Oxtail croquettes with pickled red onion and mustard 9    

Asas de frango com maionese de sriracha
Chicken wings with sriracha mayonnaise 12   

Jalapeños crocantes, cheddar e molho sweet chilli
Crispy jalapeños, cheddar and sweet chilli sauce 11   

Choco frito com molho aioli
Fried cuttlefish with aioli sauce 14  

Ceviche de peixe local, leite de tigre e alga nori
Local fish ceviche, tiger's milk and nori seaweed 15  

Tábua seleção AlmaLusa
AlmaLusa tasting board 31    
Os componentes podem variar. Para uma lista completa de alergénios, consulte a equipa.
Ingredients may vary. For a full list of allergens, please speak to a member of the team.

Tábua de queijos e enchidos  
Cheese and cured meats board 25

Fruta da época
Seasonal fruit 5

Mil folhas de chocolate e caramelo salgado
Chocolate mille-feuille with salted caramel 8    

Cheesecake cozido de frutos vermelhos
Baked red berry cheesecake 7   

Bolo de chocolate com gelado de baunilha
Chocolate cake with vanilla ice cream 7   

Tarte de limão merengada com gelado de lima
Lemon meringue tart with lime ice cream 7   

Gelado (2 bolas)
Ice cream (2 scoops) 5 



glúten
gluten



crustáceos
crustaceans



ovos
eggs



lactose
lactose



frutos de casca rija
nuts

Todos os preços incluem IVA à taxa legal em vigor. Note que é apresentada uma sugestão de gratificação pelo serviço, que não é obrigatória. Não se cobra qualquer tipo de entrada, couvert ou aperitivo que não tenha sido solicitado pelo cliente. Informamos que alguns dos produtos podem conter alergénios. Para mais informações, fale com um membro da equipa. Livro de reclamações disponível.

All prices include VAT at the legal rate in force. Please note that a service gratuity is suggested, but not mandatory. No cover charge, starter, or aperitif will be billed unless requested by the guest. Some products may contain allergens. For more information, please speak with a member of the team. Complaints book available.

THE RoofTop

BAR & RESTAURANT

19H00 - 22H30
7PM - 10:30PM

Gaspacho com picadinho algarvio e croutons de pão alentejano

Gaspacho with Algarve style diced vegetables and Alentejo bread croutons **7** 🌱

Guacamole e nachos

Guacamole and nachos **12** 🌱 🌱 🌱

Croquetes de rabo de boi com pickle de cebola roxa e mostarda

Oxtail croquettes with pickled red onion and mustard **9** 🌱 🌱 🌱 🌱 🌱

Choco frito com molho aioli

Fried cuttlefish with aioli sauce **14** 🌱 🌱

Camarões tigre com coco, alho e gengibre

Tiger prawns with coconut, garlic and ginger **18** 🌱

Arroz de carabineiro (2 pessoas)

"Carabineiro" prawn rice (2 people) **55** 🌱

Tranche de robalo com puré de batata e legumes salteados

Seabass fillet with mashed potatoes and sautéed vegetables **25**

Corvina grelhada com bimis grelhados e salada morna de legumes

Grilled croaker with grilled bimis and warm vegetable salad **24**

Entrecôte à portuguesa com presunto, batatas salteadas, tomate e orégãos

Portuguese-style entrecôte with prosciutto, sautéed potatoes, tomato and oregano mix **25**

Secretos de porco grelhados com arroz selvagem, nozes, avelãs e puré de tremçoço

Grilled pork "secretos" with wild rice with walnuts and hazelnuts and lupin purée **21**

Magret de pato com aipo confitado e ervilhas tortas

Duck magret with confit celery and snow peas **26** 🌱

Linguini à Bulhão Pato com amêijoas

"Bulhão Pato" linguini with clams **16** 🌱 🌱

Arroz carolino cremoso de espargos com alho-francês e espargos grelhados

Creamy asparagus "Carolino" rice with leeks and grilled asparagus **16** 🌱

THE Roof Top

BAR & RESTAURANT

Salada de quinoa com mistura de alfaces, legumes assados, tomate confit e vinagrete de mel e limão

Quinoa salad with mixed lettuces, roasted vegetables, confit
tomato and honey-lemon vinaigrette **14**

Salada de burrata com tomate saloio, pesto de coentros e rúcula

Burrata cheese salad with local tomato, coriander pesto and arugula **16**  

Fruta da época

Seasonal fruit **5**

Mil folhas de chocolate e caramelo salgado

Chocolate mille-feuille with salted caramel **8**    

Bolo de chocolate com gelado de baunilha

Chocolate cake with vanilla ice cream **7**   

Mousse de chocolate com croutons de brownie e flor de sal

Chocolate mousse with brownie croutons and fleur de sel **7**    

Cheesecake cozido de frutos vermelhos

Baked red berry cheesecake **7**   

Tarte de limão merengada com gelado de lima

Lemon meringue tart with lime ice cream **7**   

Gelado (2 bolas)

Ice cream (2 scoops) **5** 



glúten
gluten



crustáceos
crustaceans



ovos
eggs



lactose
lactose



frutos de casca rija
nuts

Todos os preços incluem IVA à taxa legal em vigor. Note que é apresentada uma sugestão de gratificação pelo serviço, que não é obrigatória. Não se cobra qualquer tipo de entrada, couvert ou aperitivo que não tenha sido solicitado pelo cliente. Informamos que alguns dos produtos podem conter alérgenos. Para mais informações, fale com um membro da equipa. Livro de reclamações disponível.

All prices include VAT at the legal rate in force. Please note that a service gratuity is suggested, but not mandatory. No cover charge, starter, or aperitif will be billed unless requested by the guest. Some products may contain allergens. For more information, please speak with a member of the team. Complaints book available.

THE Roof Top

BAR & RESTAURANT

Cocktails de Assinatura Signature Cocktails

Rice Fields 16.5

Havana Club 7, coco, manga, lima, arroz, Angostura, pétalas de rosa, cardamomo verde

Havana Club 7, coconut, mango, lime, rice, Angostura, rose petals, green cardamom

Green Ember 15.5

Leblon, alecrim, pepino, lima, jalapeño, sal, clara de ovo

Leblon, rosemary, cucumber, lime, jalapeño, salt, egg white

Tropical Pie 13

Olmecca reposado, Martini Rubino, ananás, lima, sal, açúcar

Olmecca reposado, Martini Rubino, pineapple, lime, salt, sugar

Mezcal'l Me Baby 16.5

Olmecca Plata, Mezcal Ojo de Tigre, Martini Ambrato, Petroni, lima, agave, frutos vermelhos, clara de ovo

Olmecca Plata, Ojo de Tigre Mezcal, Martini Ambrato, Petroni, lime, agave, red berries, egg white

Hibiscus Rubi 16.5

Monkey 47, Martini Ambrato, baunilha, bitters de ruibarbo, maçã verde, chá verde, flor de sabogueiro

Monkey 47, Martini Ambrato, vanilla, rhubarb bitters, green apple, green tea, elderflower

Breza Ambratta 13

Courvoisier, Disaronno Amaretto, Moscatel, hortelã, laranja, limão, anis

Courvoisier, Disaronno Amaretto, Moscatel, mint, orange, lemon, anise

Basilisk 12

Havana Club 3, cidra, manjerição fresco, pimenta preta, mel, lima

Havana Club 3, cider, fresh basil, black pepper, honey, lime

Forbidden Fruit 16.5

Jameson Black Barrel, Van Zellers Reserva Branco, maçã verde, aveia, Drambuie

Jameson Black Barrel, Van Zellers Reserve White, green apple, oat, Drambuie

Partilha | Sharing

Sangria AlmaLusa de Verão

Summer Sangria 35

Cerveja | Beer

Corona | IPA Musa | Sagres 0% 5

Sagres Stout | Heineken 25cl | Bandida do Pomar Draft 5

Sagres Draft 6

Spritz 13

Com espumante, soda

With sparkling wine, soda

Alma (Martini Fiero) | Ambrato

Petroni | St-Germain | Campari

Cocktails Clássicos Classic Cocktails

Pornstar Martini 13

Absolut Blue, maracujá, baunilha, lima, espumante

Absolut Blue, passion fruit, vanilla, lime, sparkling wine

Moscow Mule 14

Absolut Blue, ginger beer, limão

Absolut Blue, ginger beer, lemon

Negroni 14

Beefeater Black, Martini Rubino, Martini Reserva Bitter

Martini Dry or Dirty 14

Beefeater Black, Martini Extra Dry

Mint Julep 15

Jameson Black Barrel, hortelã

Jameson Black Barrel, mint

Margarita 12

Olmecca Plata, lima, licor de laranja

Olmecca Plata, lime, orange liqueur

Paloma 16.5

Patron Silver, açúcar, lima, toranja

Patron Silver, sugar, lime, grapefruit

Pisco Sour 13

Pisco 1615, lima, açúcar, clara de ovo, bitters

Pisco 1615, lime, sugar, egg white, bitters

Naked sem álcool | alcohol-free

Floreal Spritz 11

Martini Floreale, sumo de maçã, água com gás, limão

Martini Floreale, apple juice, sparkling water, lemon

Limonada caseira | Chá gelado caseiro 7

Homemade lemonade | Homemade iced tea

Tequila & Mezcal

Olmecca Altos Plata 15
Olmecca Altos Reposado 15
Patrón Silver 18
Patrón Reposado 20
Patrón XO Café 25
Patrón El Cielo 36
Mezcal Ojo de Tigre Espadín 20
Mexico

Vodka

Grey Goose Altius 30
Grey Goose 20
França | France

Beluga 18
Rússia | Russia

Absolut Blue 14
Suécia | Sweden

Ketel One 14
Países Baixos | Netherlands

42 Below Pure 14
Nova Zelândia | New Zealand

Rum

Diplomático 20
Venezuela

Havana Club 3 YO 14
Havana Club 7 YO 16
Cuba

Bacardi Carta Blanca 14
Bacardi 4 14
Bacardi 8 16
Puerto Rico

Whisky

Nikka from the Barrel 25
Japão | Japan

Bushmills Black Bush 14
Jameson Black Barrel 15
Irlanda | Ireland

Jim Beam 10
Maker's Mark 14
EUA | USA

Dewar's 12 YO 14
Glenfiddich 18 YO 30
Johnnie Walker Black Label 16
Johnnie Walker Red Label 14
Escócia | Scotland

Martin Miller's 15
Islândia | Iceland

Hendrick's 17
Escócia | Scotland

Monkey 47 20
Alemanha | Germany

Gin

Adamus 20
Black Pig 15
Sharish 16
Portugal

Bombay Premier Cru 18
Bombay Sapphire 15
Beefeater Black 14
Tanqueray 10 16
Reino Unido | United Kingdom

Vermutes | Vermouths 10

Martini Rubino | Ambrato
Martini Fiero | Extra Dry
Martini Floreale (sem álcool | non-alcoholic)
Itália | Italy

Licores | Liqueurs 10

Amarguinha
Licor Beirão
Portugal

Petroni
Espanha

Baileys
Irlanda

Martini Riserva Bitter
Disaronno Amaretto
Campari
Itália

St-Germain
Ricard
França | France

Aguardente | Cognac

Piloto Aguardente Vinica XO 11
Aguardente Velha Ramos Pinto 18
Velho Terra Medronho 12
Portugal

Courvoisier VC 14
Hennessy VOP 20
França | France

Cachaça Leblon 14
Brasil

Pisco 1615 14
Peru

Água | Refrigerantes | Café Water | Soft drinks | Coffee

Água filtrada com e sem gás 3
Filtered sparkling and still water

Luso sem gás | Luso com gás 1L **5**
Pedras | Castelo 0.25cl **3**
Fever Tree Tônica | Ginger Ale **5**
Coca Cola | Cola Zero | Fanta | Sprite **4**

Expresso/Espresso **2**
Expresso Duplo/Double Espresso **4**
Americano **3**
Infusões | Infusions **5**
Cappuccino **6**

Todos os preços incluem IVA à taxa legal em vigor. A venda e o consumo de bebidas alcoólicas é proibida a menores de 18 anos, nos termos da Lei n.º 9/2002, de 11 de fevereiro. Beba com moderação.

All prices include VAT at the applicable legal rate. The sale and consumption of alcoholic beverages is prohibited to persons under the age of 18, in accordance with Portuguese Law No. 9/2002 of 11 February. Please drink responsibly.

THE Roof Top

BAR & RESTAURANT

VINHOS BRANCOS | WHITE WINES

(SEM MADEIRA | UNOAKED)

Contacto Anselmo Mendes 11 | 44
Alvarinho | Vinho Verde

Soalheiro Primeiras Vinhas 57
Alvarinho | Vinho Verde

Lacrau 8 | 32
Sauvignon Blanc | Douro

Implicit 28
Blend | Alentejo

Herdade da Comporta 36
Viognier | Setúbal

Lobo Vasconcelos 9 | 36
Blend | Alentejo

(COM MADEIRA | OAKED)

Van Zellers 55
Blend | Douro

Fonte de Ouro Encruzado 45
Encruzado | Dão

Herdade Grande 9 | 36
Chardonnay | Alentejo

Susana Esteban Aventura 40
Blend | Alentejo

Dona Maria Amantis 57
Blend | Alentejo

Alfaiate 52
Blend | Setúbal

CW 30
Antão Vaz | Setúbal

VINHOS ROSÉ | ROSÉ WINES

(LIGEIROS E SECOS | LIGHT & DRY)

Mapa 40
Tinto Cão | Touriga Nacional | Douro

Lobo Vasconcelos 9 | 36
Blend | Alentejo

Herdade da Comporta 36
Blend | Setúbal

M de Minuty 55
Cinsault | Grenache | Syrah | Provence, France

VINHOS TINTOS | RED WINES

(SEM MADEIRA | UNOAKED)

Lobo Vasconcelos 9 | 36
Blend | Alentejo

CW Reserva 30
Blend | Setúbal

(COM MADEIRA | OAKED)

Avidagos Reserva 40
Blend | Douro

Roquette & Cazes 55
Blend | Douro

Bella Elegance 43
Pinot Noir | Dão

Dona Maria Grande Reserva 90
Blend | Alentejo

Pacto do Diabo 75
Blend | Alentejo

Herdade da Comporta Private 9 | 36
Blend | Setúbal

VINHOS DE SOBREMESA | DESSERT WINES

Van Zellers Reserva White 10
Porto

Van Zellers 10 YO Tawny 12
Porto

Alambre 20 YO 12
Moscatel | Setúbal

DSF Priv 2008 Cognac 10
Moscatel | Setúbal

Verdelho 20 YO 16
Madeira

Todos os preços incluem IVA à taxa legal em vigor. A venda e o consumo de bebidas alcoólicas é proibida a menores de 18 anos, nos termos da Lei n.º 9/2002, de 11 de fevereiro. Beba com moderação.

All prices include VAT at the applicable legal rate. The sale and consumption of alcoholic beverages is prohibited to persons under the age of 18, in accordance with Portuguese Law No. 9/2002 of 11 February. Please drink responsibly.