



PESTANA

PALACE LISBOA

HOTEL & NATIONAL MONUMENT

COLLECTION HOTELS

PORTUGAL



Casa do Lago



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD



Para começar e refrescar

To start and refresh

Cocktail's

Green Garden Gin, Pepino, Lima, Alecrim <i>Gin, Cucumber, Lime, Rosemary</i>	14,00
Oriental Martini Vodka, vinho do Porto Seco, licor de líchias e laranja <i>Vodka, dry Porto wine, lychee liqueur and orange</i>	14,00
Red Fruit and Basil Mojito Rum, manjeriçã, frutos vermelhos e lima <i>Rum, Basil, red fruits and lime</i>	14,00
Mandarin Smash Vodka limão, licor Safari, lima, tangerina e limonada <i>Lemon vodka, Safari liqueur, lime, mandarin and lemonade</i>	14,00
Poncha Cachaça, maracujá, lima, mel <i>Cachaça, passion fruit, lime, honey</i>	14,00
Porto Tónico Porto Dry, água tónica, hortelã <i>Dry port, tonic water, fresh mint</i>	11,00
Aperol Spritz Aperol, limão, espumante <i>Aperol, Lime, sparkling wine</i>	12,00

Mocktails | *Non-alcoholic cocktails*

Chinese secret Chá verde, hortelã, lima, açúcar, água gaseificada <i>Green tea, mint, lime, sugar, soda</i>	11,00
Crumble Cooler Sumo de maçã verde, gelado de baunilha, canela, açúcar baunilhado <i>Green apple juice, vanilla ice cream, cinnamon, vanilla sugar</i>	11,00



Sangrias | Sangrias

- Tinta | Red** **19,50**
Laranja , limão, maçã, hortelã, canela, Martini, Licor Beirão, estrela de anis
Orange, lemon, apple, cinnamon, mint, Martini, Licor Beirão, anise star
- Branca | White** **19,50**
Laranja , limão, maçã, hortelã, canela, Martini, Licor Beirão, estrela Anis
Orange, lemon, apple, cinnamon, mint, Martini, Licor Beirão, anise star
- Espumante | Sparkling** **25,00**
Frutos vermelhos, hortelã, canela, Martini, Licor Beirão, estrela de anis
Red Fruits, mint, cinnamon, Martini, Licor Beirão , Anise star

Sumos Naturais | Fresh squeezed juices **8,00**

- Ananás | Pineapple**
Manga | Mango
Laranja | Orange
Tropical | Tropical
Limonada | Lemonade

Sumos Detox | Detox Juices **9,50**

- Ananás & Hortelã | Pineapple & Mint**
Melancia & Gengibre | Watermelon & ginger
Pepino, Maçã, Gengibre | Cucumber, apple, ginger



Vinho a copo

Wine by the glass

Sugestão do sommelier | branco

Sommelier suggestion | White

7

Sugestão do sommelier premium | branco

Premium sommelier suggestion White

12

Sugestão do sommelier tinto

Sommelier suggestion red

9

Sugestão do sommelier premium | tinto

Sommelier suggestion premium | red

14

À garrafa | By bottle

Branco | White

Douro | Douro region

Planalto 30,00

Cítrico , frutado e delicado

Citrus, fruity, delicate

Alentejo | Alentejo region

Esporão Reserva 49,00

Citrico, fruta madura e compota

Citrus, ripe fruit and compote

Verde | Green

Quinta do Ameal Loureiro 36,00

Cítrico, herbáceo, floral, exótico e complexo

Citrus, herbal, floral, exotic and complex

Soalheiro Primeiras Vinhas – Alvarinho 51,00

Luxurioso e complexo

Luxurios and complex



Rosé | Rose

Alentejo | Alentejo region 30,00
Sossego
Bagas vermelhas, fresco e equilibrado
Red berries, fresh and balance

Lima Mayer 36,00
Aroma fino, suave e equilibrado
Gentle, smooth and soft

Tinto | Red

Douro | Douro region
Vallado 32,00
Concentrado, aroma a frutos vermelhos e madeira
Concentrate, red fruits and wood flavours

Alentejo | Alentejo region
Herdade de São Miguel 30,00
Fruta intensa, redondo e estruturado
Fruity, round and structured

Espumante | Sparkling wine

Távora – Varosa | Távora - Varosa region
Murganheira Super Reserva Bruto 46,00

Murganheira Rosé 46,00

Champanhe | Champagne

Ruinart Brut 120,00

Ruinart rosé 160,00



Cerveja | Beers

Super Bock imperial <i>Super bock draft</i>	6,00
Super Bock 33 cl	7,00
Super bock Stout 33 cl	7,00
Super Bock sem álcool <i>Non-alcoholic Super Bock</i>	7,00
Corona 33cl	8,00
Budweiser 33 cl	8,00

Refrigerantes | Soft drinks 5,00

Coca Cola 33cl
Coca Cola Light 33cl
Sprite 33 cl
Ginger -Ale 33 cl

Águas | Water

Vitalis <i>Still water 37,5 cl</i>	4,50
Vitalis <i>Still water 75 cl</i>	5,50
Água das Pedras 75 cl <i>Sparkling water 75 cl</i>	5,50
Água das Pedras <i>Sparkling water 20 cl</i>	3,50
San Pellegrino 75 cl <i>Sparkling water 75 cl</i>	6,00
Fever Tree água tônica <i>Fever Tree Tonic water 20 cl</i>	4,50

Cafetaria

Café Expresso <i>Expresso</i>	3,50
Café duplo <i>Double Expresso</i>	4,25
Café com leite <i>White coffee</i>	3,75
Macchiato	4,50
Capuccino	4,00



Casa do Lago

a garden retreat

Entradas frias | *Cold Starters*

O nosso couvert – per person 3,50
Our couvert – per person

Creme de tomate frio, coentros frescos e presunto crocante 11,00
Cold tomato soup, fresh coriander and crispy prosciutto

Presunto de porco preto, compota de tomate verde e tostinhas caseiras 22,00
Black pork prosciutto, green tomato compote and homemade tiny toasts

Salada Caprese 19,00
Tomate, Mozzarella di Búfala e pesto de manjeriço
Salada Caprese
Tomato, Mozzarella di Búfala and basil pesto

Salada Caesar 19,00
Alface, peito de frango grelhado, bacon crocante, cremoso de anchovas e croutons
Lettuce, grilled chicken breast, crispy bacon, anchovy smooth dressing and bread croutons

Entradas quentes | *Hot Starters*

Creme de garoupa com fillet de garoupa, salicórnia e malagueta 12,00
Grouper creamy soup with grouper fillet, hampshire and chilli pepper

Camarão a la Guilho temperado com coentros frescos 23,00
Shrimps a la Guilho seasoned with fresh coriander

Gyosas de frango, salada de folhas verdes e rebentos de legumes 16,00
Chicken gyosas, fresh green salad and vegetable sprouts

Asinhas de frango no forno, marinadas em gengibre e molho soja 15,00
Roasted chicken wings marinated with ginger and soya sauce



Casa do Lago

a garden retreat

Prato Principal | Main Dishes

Peixes e Mariscos | Fish & Seafood

- Garoupa corada, molho de especiarias, legumes assados e arroz** 35,00
Seared grouper fillet with spiced dressing, roasted vegetables and sautéed rice
- Lombo de bacalhau de cura Portuguesa, legumes e pimentos assados** 29,00
Cured Portuguese codfish fillet, roasted vegetables and sweet red bell peppers
- Fillet de salmão no Yakizakana e Chop Suey de legumes** 26,00
Grilled salmon in the Yakizakana with vegetables Chop Suey

Carnes e Massas | Meats and Pastas

- Yakisoba de frango, legumes, rebentos de soja e molho Tonkatsu caseiro** 26,00
Chicken Yakisoba, vegetables, soya sprouts and homemade Tonkatsu
- Bife do lombo de novilho fatiado e temperado com molho Teriyaki, arroz e legumes salteados** 34,00
Sliced veal loin seasoned with Teriyaki sauce, rice and sautéed vegetables
- Penne com cogumelos e molho pesto de manjeriçao** 19,00
Mushroom Penne with basil pesto dressing



Casa do Lago

a garden retreat

Sandwiches | Sandwichs

- Tosta de salmão fumado no Palácio, queijo creme, rábano-bastardo, cebolinho e batatas fritas** 21,00
Smoked salmon in the Palace, soft cheese, horseradish, fresh chives and French fries
- Hambúrguer de novilho, queijo Cheddar, bacon grelhado, cebola salteada, ovo estrelado e batatas fritas** 19,00
Veal burger, Cheddar cheese, grilled bacon, sautéed onions, sunny side up fried egg and French fries
- Veggie burger em pão de curcuma, tomate, alface, compota de cebola roxa e batatas fritas** 19,00
Veggie burger, curcuma bread, tomato, lettuce, red onion compote and French fries
- Prego de lombo de novilho em pão Ciabatta e salada de folhas verdes e batatas fritas** 18,00
Typical Portuguese veal loin sandwich, Ciabatta bread, green salad leaves and french fries

Sobremesas | Desserts

- Tarte de limão merengada e sorbet de morango** 10,00
Lemon meringue pie with strawberry sorbet
- Pastéis de nata com canela - 2 unidades** 5,00
Traditional Custard pies seasoned with cinnamon - 2 pieces
- Taça de gelado artesanal – 3 bolas** 12,00
Morango, baunilha de Madagáscar e chocolate
Artisanal Ice cream bowl - 3 scoops
Strawberry, Madagascar vanilla and chocolate
- Brownie de chocolate e nozes com molho de frutos vermelhos** 12,00
Chocolate and nuts brownie with red berries dressing



Casa do Lago

a garden retreat

Menu infantil | Kids Menu

Apenas disponível para crianças até aos 12 anos

Only Available to children up to 12 years old

Creme de tomate	5,00
<i>Vegetables cream soup</i>	
Mistura de alfaces, tomate e mozzarella	6,00
<i>Lettuce variety, tomato and mozzarella</i>	
Mini hambúrguer de novilho , bacon grelhado, queijo Cheddar, ovo estrelado e batatas fritas	9,00
<i>Mini Veal burger, grilled bacon, cheddar cheese, sunny side up fried egg and French fries</i>	
Mini prego de lombo de novilho em pão de Ciabatta, salada de folhas verdes e batatas fritas temperadas com ervas	9,00
<i>Mini veal loin sandwich, Ciabatta bread, green salad leaves and french fries seasoned with herbs</i>	
Gyosas de frango, salada de folhas verdes e rebentos de legumes - 3 peças	6,00
<i>Chicken Gyosas, green salad leaves and vegetable sprouts - 3 pieces</i>	
Dados de salmão no Yakizakana e Chop Suey de legumes	13,00
<i>Roasted salmon cubes in the yakizakana with vegetables chop suey</i>	
Bife do lombo de novilho - 120gr, temperado com molho Teriyaki, arroz e legumes assados	16,00
<i>Mini Veal loin -120gr seasoned with teriyaki sauce with rice and roasted vegetables</i>	
Sobremesas Desserts	5,00
Taça de gelado artesanal - morango e chocolate - 2 bolas	
<i>Artisanal Ice cream bowl - strawberry and chocolate – 2 scoops</i>	
Pastel de nata com canela – 1 unidade	2,50
<i>Custard pie with cinnamon – 2 pieces</i>	