

**HANGOUT**

**BAR**

**MENU DE  
BEBIDAS**

# COCKTAILS DE ASSINATURA

**Cocktail do Mês** 13€

**Miradouro Sunset** 14€

Gin, Limoncello, bitter de laranja, sumo de limão, xarope earl grey

*À medida que o sol se esconde atrás dos telhados de Lisboa, a cidade muda de ritmo. Luminoso, fresco e aromático, um aperitivo elegante para a golden hour.*

**Hidden Rose** 14€

Italicus, licor de laranja, xarope de rosas, sumo de limão

*Inspirado nos jardins escondidos de Lisboa, onde aromas florais encontram a pedra aquecida pelo sol. Envolvente, como um jardim secreto em Alfama.*

**Hibiscus Silk** 14€

Vodka, St Germain, vermute branco, xarope de hibiscus, clara de ovo, cordial de limão e mel

*Sedoso e floral, com textura elegante e notas aromáticas delicadas. Um convite para abrandar e saborear a brisa de Lisboa.*

**Garden Above** 14€

Tequila, St germain, bitter de laranja, xarope de pepino, sumo de limão

*Pepino crocante, citrinos e flor de sabugueiro delicada. Um cocktail fresco de rooftop, inspirado nos terraços terracota de Lisboa e nas tardes longas.*

**Lisbon After Dark** 15€

Rum escuro, rum com especiarias, licor de manga, xarope de chilli e chocolate, sumo de limão, manjeriço

*Quando a noite cai, Lisboa revela o seu lado mais misterioso. Quente e envolvente, pensado para luzes baixas e sabores que permanecem.*

**Golden Tram** 14€

Whisky irlandês, licor de pêsego, vermute seco, água de mel

*Uma homenagem a um clássico intemporal. Suave, reconfortante e cheio de carácter, como o icónico elétrico de Lisboa.*

**São Jorge Citron** 14€

Licor de laranja, gin, vermute branco, sumo de limão

*Inspirado na luz dourada de Lisboa e na grandeza tranquila do castelo. Seco, elegante e contemplativo, perfeito para terminar a noite.*

**Smoked Ruby** 14€

Mezcal, Ginja, angostura bitter, bitter de laranja, bitter de chocolate picante

*Cereja intensa e um toque subtil de fumo num cocktail ousado, que se revela com notas de fruta, especiarias e uma leve amargura.*

## SPRITZERS

**Aperol Spritz** 14€

Aperol, espumante, água Castello

**Hugo Spritz** 16€

St Germain, espumante, água Castello

**Porto Tónico** 14€

Infantado porto branco, limão, hortelã, água tônica

**Limoncello Spritz** 14€

Limoncello, limão, espumante, água Castello

## MOCKTAILS

9€

### V Aperol

Giffard Spritz, laranja, água tônica

*A luz dourada de Lisboa refletida nos rooftops ao final da tarde. Simples, elegante e solar.*

### Golden Mule

Cordial de limão e mel, concentrado de gengibre, ginger beer, espuma de gengibre

*Inspirado na energia de Lisboa e na luz dourada do pôr do sol. Intenso e vibrante, uma combinação onde gengibre e citrinos despertam os sentidos.*

### Garden Ale

Cordial de maracujá e hortelã, chá verde, sumo de laranja, ginger ale

*Lisboa revela jardins secretos tocados pela brisa. Leve e refrescante. Perfeito para o final da tarde.*

### Strawberry Breeze

Shrubs de morango, sumo de limão, mel, hortelã, água Castello

*As colinas de Lisboa banhadas por uma luz rosada ao fim do dia. Fruta fresca, ervas aromáticas e acidez vibrante - um mocktail tão fotogénico quanto refrescante.*

### Sweet Mojito

Mirtilos, sumo de limão, hortelã, água Castello

*Descontraído, fresco e vibrante. Perfeito para prolongar a conversa enquanto Lisboa se ilumina aos seus pés.*

# CLÁSSICOS

<b>Passion Colada</b>	13€
Licor de coco, sumo de maracujá, sumo de limão, hortelã	
<b>Moscow Mule</b>	€13
Vodka, sumo de limão, ginger beer, espuma de gengibre	
<b>Margarita</b>	14€
Tequila, licor de laranja, sumo de limão e morango ou jalapeño	
<b>Porn Star Martini</b>	13€
Vodka, baunilha, sumo de maracujá, xarope de maracujá, Licor de maracujá, sumo de limão, espumante	
<b>Sours</b>	14€
Whisky / Pisco / Vodka / Amaretto, sumo de limão, xarope de açúcar, clara de ovo	
<b>Dry Martini</b>	13€
Gin / Vodka, Vermute Extra Seco	
<b>Mojito</b>	13€
Rum, Lima, hortelã, água Castello	
<b>Carajillo</b>	13€
Licor 43, Licor jalapeño, espresso	

# GIN TÓNICO

<b>Kunt Hansen 0.0 (alcohol free)</b>	9€
Maçã verde	
<b>Tanqueray</b>	13€
Lima	
<b>Martin Miller's</b>	13€
Laranja e canela	
<b>Tanqueray 10</b>	15€
Toranja	
<b>Monkey 47</b>	18€
Laranja e menta	
<b>Sharish</b>	15€
Maçã verde	
<b>Hendrick's</b>	15€
Pepino	
<b>Gin Mare</b>	15€
Laranja e alecrim	
<b>Nikka Coffey</b>	16€
Limão e Menta	

Doses de 5 cl

Extra mixer: +2€. Mixers disponíveis: coca-cola, coca-cola zero, sprite, sumo de arando, sumo de laranja natural, água com gás Castello, tônica Fever-Tree, ginger beer, ginger ale.

## WHISKY ESCOCÊS

Johnnie Walker Black Label (Blend)	11€
Johnnie Walker Blue Label (Blend)	32€
Monkey Shoulder (Blend Speyside)	12€
Laphroaig 10 (Islay)	18€
The Balvenie 12 Double Wood (single Malt)	16€
Macallan 12 Double Cask (single Malt Highland)	18€
The Glenrothes 12 (Speyside)	15€

## WHISKY IRLANDÊS

Bushmills Black Bush	9€
Jameson	8€

## WHISKY JAPONÊS

Nikka From the Barrel	15€
-----------------------	-----

## WHISKY AMERICANO

Jack Daniel's	9€
Woodford Reserve	14€
Maker's Mark	11€
Bulleit Bourbon	10€
Bulleit Rye	13€

Doses de 5 cl

Extra mixer: +2€. Mixers disponíveis: coca-cola, coca-cola zero, sprite, sumo de arando, sumo de laranja natural, água com gás Castello, tônica Fever-Tree, ginger beer, ginger ale.

# CONHAQUE & AGUARDENTES

Hennessy VSOP	15€
Hennessy XO	35€
Grappa Nonino Il Moscato	10€
Adega Velha 12 ANOS	10€
CRF Reserva	10€
Pisco 1615 Ancholado	10€

## RUM

Planteray 3*	8€
Planteray Dark	8€
Diplomático Exclusive Reserve	13€
Kraken Black Spiced	11€
Leblon	9€

## TEQUILA & MEZCAL

Cazcabel Blanco	12€
Cazcabel Reposado	13€
Ojo de Tigre	13€
Patron Silver	15€

## VODKA

Three Sixty Original (Alemanha)	8€
Ketel one (Países Baixos)	12€
Grey Goose (França)	15€

Doses de 5 cl

Extra mixer: +2€. Mixers disponíveis: coca-cola, coca-cola zero, sprite, sumo de arando, sumo de laranja natural, água com gás Castello, tônica Fever-Tree, ginger beer, ginger ale.

## VERMUTE & BITTERS

Noilly Prat	7€
Antica Formula	12€
Cinzano Rosso 1757	8€
Cinzano Bianco	6€
Campari	8€
Fernet Branca	8€
Green Chartreuse	12€
Ricard	7€

## LICORES

Licor Beirão	8€
Ginja de Óbidos	6€
Amêndoa Amarga	6€
Baileys	8€
Disaronno Amaretto	8€
Ferrand Dry Curaçao	8€
Licor 43	8€
St. Germain	10€
Italicus	12€
Frangelico	8€
Limoncello	8€

## SHOTS (30 mL)

<b>Shot premium</b>	€8
Patrón Silver, Cazcabel Reposado, Mezcal, Grey Goose, Hennessy VSOP, Nikka Whisky	
<b>Shot</b>	€6
José Cuervo Silver, Leblon, Three Sixty, Jameson, Planteray 3 stars	

Doses de 5 cl

Extra mixer: +2€. Mixers disponíveis: coca-cola, coca-cola zero, sprite, sumo de arando, sumo de laranja natural, água com gás Castello, tônica Fever-Tree, ginger beer, ginger ale.

## VINHOS BORBULHANTES

<b>Luis Pato, Brut, Bairrada</b> Maria Gomes	28€
<b>Luis Pato, Rosé, Bairrada</b> Baga	30€
<b>Perrier Jouët, Grand Brut, Champagne</b> Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	140€
<b>Ruinart, Blanc de Blancs, Brut, Champagne</b> Chardonnay	160€
<b>Veuve Clicquot, Brut Rosé, Champagne</b> Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	160€

## BRANCOS SUAVES E CATIVANTES

<b>Rebello, Douro</b> Rabigato, Códega do Larinho, Gouveio	23€
<b>Soalheiro, Vinho Verde</b> Alvarinho	32€
<b>San Joanne Terroir Mineral, Vinho Verde</b> Loureiro, Avesso	24€
<b>Encantado, Alentejo</b> Viognier, Alvarinho, Arinto	23€

## BRANCOS ELEGANTES E AROMÁTICOS

<b>Conde Vimioso Sommelier Edition, Tejo</b> Sauvignon Blanc	29€
<b>Freixo, Alentejo</b> Chardonnay	32€
<b>In.f.ni.tu.de, Sintra, Lisboa</b> Chardonnay, Viognier	32€
<b>Ribeiro Santo, Dão</b> Encruzado	33€
<b>Tiago Cabaço, Alentejo</b> Verdelho	28€
<b>Dona Berta, Douro</b> Rabigato	33€
<b>Taboadella Villae, Dão</b> Encruzado, Bical, Cerceal Branco	27€

## BRANCOS EXUBERANTES

**Arrepiado Collection, Alentejo** 55€  
Antão Vaz, Chardonnay, Riesling

**Pêra-Manca, Alentejo** 95€  
Antão Vaz, Arinto

**Maria Isabel, Douro** 47€  
Rabigato, Códega, Viosinho, Arinto

## ROSADOS

**Conde Vimioso Sommelier Edition, Tejo** 29€  
Castelão

**Soalheiro, Vinho Verde** 36€  
Alvarinho, Pinot Noir

## TINTOS FRUTADOS E VERSÁTEIS

**Rebello, Douro** 23€  
Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz

**Oxalá Granítico, Alentejo** 23€  
Syrah

**Quinta de Chocapalha, Lisboa** 27€  
Castelão

**Quinta Nova Unoaked, Douro** 29€  
Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz,  
Tinto Cão

## TINTOS DE EXCELÊNCIA

**Herdade do Sobroso Reserva, Alentejo** 36€  
Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet,  
Alfrocheiro

**Abanico Reserva, Dão** 27€  
Jaen, Alfrocheiro, Touriga Nacional

**Art Terra, Biológico, Alentejo** 26€  
Touriga Nacional, Syrah

# TINTOS COMPLEXOS COM ASSINATURA

**Maçanita Reserva, Douro** 45€  
Sousão, Touriga nacional

**Murças Reserva, Alentejo** 74€  
Touriga Nacional, Touriga Franca, Sousão,  
Tinta Amarela, Tinta Roriz

**Cavalo Maluco, Setúbal** 70€  
Petit Verdot, Touriga Franca, Touriga Nacional

## DEGUSTE E APRECIE (VINHO A COPO)

### ESPUMANTE

**Luis Pato, Brut, Bairrada** 7€  
Maria Gomes

### BRANCO

**A nossa sugestão** 8€

**Rebello, Douro** 6€  
Rabigato, Códaga do Larinho, Gouveio

**San Joanne Terroir Mineral, Vinho Verde** 6€  
Loureiro, Avesso

**Encantado, Alentejo** 6€  
Viognier, Alvarinho, Arinto

**Conde Vimioso Sommelier Edition, Tejo** 7€  
Sauvignon Blanc

### ROSADOS

**Conde Vimioso Sommelier Edition, Tejo** 7€  
Castelão

### TINTO

**A nossa sugestão** 8€

**Rebello, Douro** 6€  
Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz

**Oxalá Granítico, Alentejo** 6€  
Syrah

**Art Terra, Biológico, Alentejo** 7€  
Touriga Nacional, Syrah

## VINHOS FORTIFICADOS DE CHARME

<b>Infantado White</b> Douro	6€
<b>Infantado Ruby</b> Douro	6€
<b>Infantado 10 years Tawny</b> Douro	11€
<b>Infantado LBV</b> Douro	10€
<b>Alambre Roxo 5 anos</b> Setúbal	6€

## CERVEJAS & CIDRAS

Cerveja de pressão 200mL	3,5€
Cerveja de pressão 500mL	6,5€
Dois Corvos, Cerveja Artesanal IPA	6€
Super Bock Stout	3,5€
Super Bock Sem Álcool	3,5€
Bandida do Pomar, Sidra	4€

## SANGRIA

<b>Sangria Espumante</b> Frutos vermelhos	30€
<b>Sangria Branca</b> Maracujá	25€
<b>Sangria Tinta</b> Maçã, laranja, limão, hortelã, canela	25€

## ÁGUAS

Água filtrada sem gás 700mL	3€
Água filtrada com gás 700mL	3€
Água com gás Castello 250mL	3€
Água com gás Castello 750mL	4€

## SUMOS

**Limonada** 5€  
Mirtilo / morango / limão e menta / maracujá

**Sumo natural** 5€  
Laranja / toranja / maçã / ananás / arando

## REFRIGERANTES

**Coca-Cola** 4€

**Coca-Cola Zero** 4€

**Sprite** 4€

**Fever-Tree Ginger Beer** 5€

**Fever-Tree Ginger Ale** 5€

**Fever-Tree Água Tônica** 4€

## BEBIDAS QUENTES

**Espresso** 2,5€

**Espresso Duplo** 3,5€

**Cappuccino** 4€

**Latte** 4€

**Chá Soalheiro** 5€  
Chá preto / earl grey / camomila / menta / verde

IVA incluído. Os alimentos preparados no nosso restaurante podem conter os seguintes ingredientes alergénios: lactose, glúten, frutos de casca rija, amendoim, sésamo, ovos, tremoço, crustáceos, moluscos, peixe, mostarda, soja, sulfitos e aipo. Se for alérgico ou intolerante a algum alimento, informe o seu empregado.



*Outra mesa, o mesmo olhar criativo. Visite o LUMI ROOFTOP no nosso hotel irmão, The Lumiares, com assinatura do Chef João.*

**R. RODRIGO DA FONSECA 2, 1250-191 LISBOA**