

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

| | |
|--|-----|
| Passion Colada | 13€ |
| Licor de coco, sumo de maracujá, sumo de limão, hortelã | |
| Moscow Mule | €13 |
| Vodka, sumo de limão, ginger beer, espuma de gengibre | |
| Margarita | 14€ |
| Tequila, licor de laranja, sumo de limão e morango ou jalapeño | |
| Porn Star Martini | 13€ |
| Vodka, baunilha, sumo de maracujá, xarope de maracujá, Licor de maracujá, sumo de limão, espumante | |
| Sours | 14€ |
| Whisky / Pisco / Vodka / Amaretto, sumo de limão, clara de ovo | |
| Dry Martini | 13€ |
| Gin / Vodka, vermute extra seco | |
| Mojito | 13€ |
| Rum, lima, hortelã, água Castello | |
| Carajillo | 13€ |
| Licor 43, licor jalapeño, espresso | |

GIN TÓNICO

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

| | |
|---|----|
| Shot premium | €8 |
| Patrón Silver, Cazcabel Reposado, Mezcal, Grey Goose, Hennessy VSOP, Nikka Whisky | |
| Shot | €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

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

BRANCOS SUAVES E CATIVANTES

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

BRANCOS ELEGANTES E AROMÁTICOS

| | |
|---|-----|
| Conde Vimioso Sommelier Edition, Tejo Sauvignon Blanc | 29€ |
| Freixo, Alentejo Chardonnay | 32€ |
| In.fi.ni.tu.de, Sintra, Lisboa Chardonnay, Viognier | 32€ |
| Ribeiro Santo, Dão Encruzado | 33€ |
| Tiago Cabaço, Alentejo Verdelho | 28€ |
| Dona Berta, Douro Rabigato | 33€ |
| Taboadella Villae, Dão 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 Sousão, Touriga nacional | 45€ |
| Murças Reserva, Alentejo Touriga Nacional, Touriga Franca, Sousão, Tinta Amarela, Tinta Roriz | 74€ |
| Cavalo Maluco, Setúbal Petit Verdot, Touriga Franca, Touriga Nacional | 70€ |

DEGUSTE E APRECIE (VINHO A COPO)

ESPUMANTE

| | |
|---|----|
| Luis Pato, Brut, Bairrada Maria Gomes | 7€ |
|---|----|

BRANCO

| | |
|--|----|
| A nossa sugestão | 8€ |
| Rebello, Douro Rabigato, Códega do Larinho, Gouveio | 6€ |
| San Joanne Terroir Mineral, Vinho Verde Loureiro, Avesso | 6€ |
| Encantado, Alentejo Viognier, Alvarinho, Arinto | 6€ |
| Conde Vimioso Sommelier Edition, Tejo Sauvignon Blanc | 7€ |

ROSADOS

| | |
|--|----|
| Conde Vimioso Sommelier Edition, Tejo Castelão | 7€ |
|--|----|

TINTO

| | |
|--|----|
| A nossa sugestão | 8€ |
| Rebello, Douro Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz | 6€ |
| Oxalá Granítico, Alentejo Syrah | 6€ |
| Art Terra, Biológico, Alentejo Touriga Nacional, Syrah | 7€ |

VINHOS FORTIFICADOS DE CHARME

| | |
|---------------------------------|-----|
| Infantado White | 6€ |
| Douro | |
| Infantado Ruby | 6€ |
| Douro | |
| Infantado 10 years Tawny | 11€ |
| Douro | |
| Infantado LBV | 10€ |
| Douro | |
| Alambre Roxo 5 anos | 6€ |
| Setúbal | |

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

| | |
|---------------------------------------|-----|
| Sangria Espumante | 30€ |
| Frutos vermelhos | |
| Sangria Branca | 25€ |
| Maracujá | |
| Sangria Tinta | 25€ |
| Maçã, laranja, limão, hortelã, canela | |

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, LISBOA, @VROOFTOP