



MARIA DO CARMO

RESTAURANTE



Open Wi-Fi
Lisboa Carmo Hotel



[mariadocarmorest](#)

Pão artesanal , manteiga aromatizada, azeitonas temperadas <i>Artisanal bread, flavored butter and seasoned olives</i>	3€/Pax
Sopa de peixe , coentros <i>Fish soup, cilantro</i>	8€
Sopa de legumes do dia <i>Vegetable soup of the day</i>	6€
Consomé de bacalhau , ovo a baixa temperatura, coentros <i>Codfish consommé, slow-cooked egg, cilantro</i>	8€
Pastéis de bacalhau (2uni) <i>Codfish fritters (2uni)</i>	4€
Croquetes de alheira , mostarda Dijon, mel <i>Alheira croquettes, Dijon mustard, honey</i>	5€
Saladinha de polvo , azeitonas, coentros, pimentos, cebola <i>Octopus salad, olives, cilantro, peppers, onion</i>	12€
Pica-Pau , pickles, tostas caseiras <i>Pica-Pau, pickles, homemade toasts</i>	16€
Tábua de queijos , compota de abóbora, frutos secos, tostas artesanais <i>Cheese board, pumpkin jam, dried fruits, artisanal toasts</i>	16€
Tábua de enchidos portugueses , morcela, chouriço, presunto, compota morango <i>Board of Portuguese cured meats, blood sausage, chorizo, ham, strawberry jam</i>	16€
Papas de milho , tapenade de azeitona, tostas artesanais <i>Cornmeal porridge, olive tapenade, artisanal toasts</i>	4€
Peixinhos da horta , molho tártaro <i>Vegetable tempura, tartar sauce</i>	10€
Gambas na frigideira , tostas caseiras <i>Pan-fried prawns, homemade toasts</i>	16€
Salada César , frango grelhado, queijo parmesão, croutons <i>Caesar salad, grilled chicken, Parmesan cheese, croutons</i>	16€
Salada queijo cabra , pêra caramelizada, nozes, uva <i>Goat cheese salad, caramelized pear, walnuts, grapes</i>	18€
Salada salmão fumado , laranja braseada, limão, maionese de alcaparras <i>Smoked salmon salad with caramelized orange, lemon, caper mayonnaise</i>	18€

Bacalhau à brás , salada verde <i>Codfish 'à Brás', green salad</i>	18€
Filete de Robalo , batata assada, legumes do dia <i>Seabass fillet, roasted potatoes, seasonal vegetables</i>	20€
Polvo à lagareiro , batata a murro, espinafres salteados <i>Octopus à lagareiro, smashed potatoes, sautéed spinach</i>	26€
Posta de bacalhau em crosta de broa , farinheira, espinafres, batata a murro <i>Cod loin with a bread crust, farinheira sausage, spinach, smashed potatoes</i>	25€
Filetes de peixe galo , risotto de tomate <i>Sole fillets, tomato risotto</i>	22€
Secretos , migas de tomate <i>Pork secretos, tomato migas</i>	20€
Bitoque , ovo à cavalo, batata frita <i>Bitoque, fried egg, French fries</i>	26€
Posta à Mirandesa , batata frita <i>Mirandese steak, French fries</i>	28€
Hambúrguer Carmo , cebola roxa caramelizada, cheddar, bacon <i>Carmo burger, caramelized red onion, cheddar, bacon</i>	18€
Risotto de Cogumelos <i>Mushroom risotto</i>	18€
Brás de legumes <i>Vegetables 'à Brás'</i>	16€
Hamburger Vegan , cebola roxa caramelizada, queijo vegan, tomate, alface <i>Vegan burger with caramelized red onion, vegan cheese, tomato, lettuce</i>	18€
Arroz Doce <i>Rice pudding</i>	6€
Bolo de bolacha <i>Cookie cake</i>	6€
Requeijão , doce de abóbora, noz <i>Ricotta cheese, pumpkin jam, walnuts</i>	7€
Baba de camelo <i>Traditional Portuguese dessert, condensed milk, eggs, sugar</i>	6€

Torta de laranja	6€
<i>Orange tart</i>	
Bolo mousse de chocolate, sorbet de lima	8€
<i>Chocolate mousse cake, lime sorbet</i>	
Molotof, doce de ovos	8€
<i>Molotof with egg jam</i>	
Pudim de ovos	6€
<i>Egg pudding</i>	
Fruta da época laminada	6€
<i>Sliced seasonal fruit</i>	

BEBIDAS *Drinks*

Clássicos | Classics

Porto Tónico	9€	Mojito	9€	Long Island Iced Tea	10€
<i>Porto Tonic</i>		Margarita	9€	Cosmopolitan	9€
Carmo Spritz	10€	Dry Martini	9€	Bloody Mary	9€
Caipirinha	9€	Old Fashioned	9€	Gin Fizz	9€
Caipiroska	9€	Negroni	9€	Espresso Martini	9€
Caipirão	9€	Tequila Sunrise	9€	Moscow Mule	10€

Mocktails

Carmo
 sprite, maracujá, hortelã, lima
Sprite, passion fruit, mint, lime **8€**

Refrescante *Refreshing*
 limão, soda, gengibre, framboesa
Lemon, soda, ginger, raspberry **8€**

100% Natural

Limónada | Maracujá |
 Morango | Frutos Vermelhos **7€**
Lemonade | Passion Fruit
Strawberry | Red Berries

Iced Tea Caseiro *Homemade*
 Chá preto, canela, laranja,
 limão, anis, hortelã **7€**
Black tea, cinnamon, orange,
lemon, anise, mint

Detox
 Abacaxi, Hortelã, Lima, Gengibre **7€**
Pineapple, Mint, Lime, Ginger

Vitaminas
 Laranja, Cenoura **7€**
Orange, Carrot

Sangrias 1,5l

Carmo Sparkling

espumante, maracujá,
frutos vermelhos

*Sparkling wine with passion
fruit and red berries*

26€

Carmo Summer

vinho branco, morango,
abacaxi

*White wine with strawberry
and pineapple*

24€

Carmo Fresh

sidra, pepino,
maçã verde

*Cider with cucumber
and green apple*

24€

Cerveja | Beer

Sidra 33cl
Cider 33cl

7€

Á Pressão Draft Beer

Nacional 20cl
Portuguese 20cl

4€

Nacional 50cl
Portuguese 50cl

7€

Garrafa Bottle

Nacional 33cl
Portuguese 33cl

4,5€

Nacional Zero 50cl
Portuguese Zero 50cl

4,5€

Nacional Stout 33cl
Portuguese Stout 33cl

4,5€

Aperitivos e Licores (6cl)

Aperitifs and Liqueurs

Martini Bianco

7€

Martini Rosso

7€

Martini Dry

7€

Campari | Martini Bitter

7€

Martini Fiero | Aperol

8€

GET 27

8€

Amêndoa Amarga
Bitter Almond Liqueur

7€

Ginja Villa das Rainhas
Sour Cherry Liqueur

7€

Tia Maria

7€

Licor Beirão

7€

Brandy Mel
Honey Brandy

7€

Licor 35

6€

Licor Mel Arbun Honey
Arbun Honey Liquer

9€

St.Germain

10€

Fernet Branca

7€

Safari

7€

Baileys

7€

Limoncello

7€

Vodka (5cl)

Eristoff

9€

Grey Goose

13€

Belvedere

14€

Gin (5cl)

Bombay Sapphire

9€

B. Sapphire Cru

12€

Hendrick's

12€

Gin Mare

12€

Sharish Qual Classic

13€

G'Vine Floraison

14€

Martin Miller's

14€

Monkey 47

22€

Rum (5cl)

Bacardi Carta Blanca	9€	St.Teresa 1792	20€
Bacardi Reserva Ocho	12€	Plantation 20th Anniversary	22€
Kraken	12€		

Whisky (5cl)

Dewar's White Label	9€	Aberfeldy Single Malt	14€
Dewar's 12A	12€	Cardhu Single Malt	14€
Bushmills	9€	Lagavulin 16 Yo	39€
Jim Beam Honey	9€	The Balvenie 12 Yo	16€
Bulleit	9€	Doublewood	

Tequila (5cl)

Cazadores Blanco	10€
Patrón Silver	16€
Patrón Reposado	18€
Patrón Añejo	20€

Aguardentes | Cognacs | Armagnacs (5cl)

Adega Velha 12A XO	16€	Rémy Martin VS	16€
Louriana XO	36€	Hennessy VS	16€
C.R.F. Reserva	12€		

Vinho do Porto e Vinhos Fortificados (6cl)

Port Wine and Fortified Wines

Moscatel Roxo de Setúbal, 5A	6€	Graham's 10 years	10€
Moscatel de Setúbal D.O	7€	Graham's 20 years	14€
Barbeito Boal Reserva, Madeira, Meio Seco	6€	Graham's 30 years	29€
		Graham's LBV	12€

Água | Water

Sem gás, 37.5cl 75cl <i>Still water 37.5cl 75cl</i>	2,5€ 6€	Castello, 25cl <i>Castello Sparkling water 25cl</i>	3€
Com gás, 25cl 75cl <i>Sparkling water 25cl 75cl</i>	4€ 6€	Tónica, 20cl <i>Tonic water 20cl</i>	5€

Refrigerantes (33cl) | Soft Drinks

Coca-Cola Coca-Cola Zero	4€	Lipton Ice Tea Limão <i>Lemon</i>	4€
Ginger Ale Ginger Beer	4€	Lipton Ice Tea Pêssego <i>Peach</i>	4€
Sprite	4€	Red bull	6€

Café e Chá | Coffee & Tea

Espresso <i>Decaf</i>	1,5€	Cappuccino	3,5€
Americano <i>American</i>	2€	Chocolate Quente <i>Hot Chocolate</i>	4,5€
Latte	4€	Chá <i>Tea</i> Infusão <i>Infusion</i>	3,5€

VINHOS

Wines

Espumante

Sparkling Wine

	COPO Glass	GARRAFA Bottle
Terras do Demo, Távora Varosa - Malvasia Fino, Bruto		34€
António Marinha, Bairrada - Rosé Reserva Bruto	7€	34€
Terras do Demo, Távora Varosa - Rosé		36€
António Marinha, Bairrada - Branco Bruto	8€	36€

Champanhe

Champagne

	COPO Glass	GARRAFA Bottle
Veuve Clicquot Yellow Label	17€	120€
Moët & Chandon, Brut Impérial		130€
Moët & Chandon, Ice Impérial		140€

Vinho Rosé

Rosé Wine

	COPO Glass	GARRAFA Bottle
Leonor a Princesa, Alenquer - Caladoc	6€	26€
MOB Lote 3 Rosé, Dão - Tinta Roriz	9€	39€
Rosé da Fita Preta, Alentejo - Castelão, Touriga Nacional, Aragonês		48€
Manoella, Douro - Touriga Nacional		52€
Insula Chão de Lava Rosé, Açores - Saborinho, Touriga Nacional Syrah, Merlot		60€

Vinho Branco

White Wine

	COPO Glass	GARRAFA Bottle
Carlota a Imperatriz, Alenquer - Moscatel Galego	7€	29€
Carlota a Imperatriz, Alenquer - Sauvignon Blanc	7€	29€
António Marinha Branco Reserva, Bairrada - Arinto, Chardonnay	8,5€	38€
Quinta do Paral Clássico Branco Alentejo - Antão Vaz, Vermentino, Verdelho, Viognier	9€	39€
Filipa Pato Dinâmica Branco, Bairrada e Beira Atlântico - Bical e Arinto	11€	43€
Soalheiro, Melgaço e Monção - Alvarinho		43€
Casas Altas, Beiras - Riesling		48€
Taboadella Encruzado Reserva DOC, Dão - Encruzado		60€
Carlota a Imperatriz, Reserva Arinto, Alenquer - Arinto		72€
Quinta do Paral Superior Branco, Alentejo - Arinto, Vermentino		73€
Monte da Raposinha, Alentejo - Chardonnay		74€
Maçanita Reserva Branco, Douro - Folgasão		74€
Palpite White "Reserva", Alentejo - Alicante Branco, Arinto		76€

Vinho Tinto Red Wine

	COPO Glass	GARRAFA Bottle
Piloto Collection , Palmela - Cabernet Sauvignon	8€	36€
António Marinha Tinto Reserva , Bairrada - Baga, Touriga Nacional e Merlot	8,5€	38€
Quinta do Paral , Clássico Tinto, Alentejo - Touriga Franca, Touriga Nacional, Petit Verdot, Petit Syrah	9€	39€
Filipa Pato Dinâmica Tinto , Bairrada e Beira Atlântico		42€
Escreva , Alenquer - Alicante Bouchet, Merlot	10€	41€
Quinta de Saes Caniças , Dão - Touriga Nacional		46€
João Clara , Algarve - Syrah, Alicante Bouschet, Touriga Nacional		48€
MOB Alfrochoeiro , Dão - Alfrachoeiro		73€
Quinta do Paral Superior Tinto , Alentejo - Alicante Bouchet, Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon, Syrah		74€
Maçanita Reserva Tinto , Douro - Sousão Touriga Nacional, Outras		76€
Palpite Red "Reserva" , Alentejo - Alicante Bouchet, Aragonez, Castelão, Trincadeira, Alfrocheiro, Baga, Tinta Carvalha, Touriga Nacional		78€
Quinta do Paral Reserva Tinto , Alentejo - Alicante Bouchet, Cabernet Sauvignon, Malbec, Marselan		85€
Casa Cadaval , Tejo - Pinot Noir		96€
Quinta do Paral , Vinhas Velhas, Alentejo - Aragonez, Tinta Grossa		110€



Tripadvisor



thefork
a Tripadvisor company

Reservas Reservations: (+351) 213 264 712 mariadocarmo@luxhotels.pt