



No caso de ter alguma restrição alimentar ou alergia, as nossas Senhoras e Senhores terão todo o gosto de o ajudar.

Os preços apresentados incluem I.V.A à taxa em vigor

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, pode ser cobrado se não for solicitado pelo hóspede.

Os produtos frescos ou de estação, presentes na carta, estão sujeitos à disponibilidade do mercado.

Os peixes e os frutos do mar são fundamentais para a saúde do nosso planeta, das comunidades onde fazemos negócios, do tipo de empresa que operamos e dos hóspedes que servimos. O nosso portfólio global de hotéis tem a responsabilidade de fornecer produtos responsáveis em apoio às nossas metas de sustentabilidade e impacto social do Serve 360 2025.

If you have any food restriction or allergies, you are invited to ask one of our Ladies and Gentlemen for assistance when selecting menu items.

The prices include V.A.T. at the current legal rate.

Any dish, food or drink, can't be charged if it's not requested by the guest.

All the products are seasonal and fresh according to the availability from the market.

Seafood is critical for the health of our planet, the communities where we do business, the business we operate, and the guests we serve. Our global portfolio of hotels carries this responsibility to source the most responsible seafood in support of our Serve 360 2025 sustainability & social impact goal

Se vir estes símbolos, os pratos podem conter:
If you see these symbols it means the dishes can contain:



Marisco
Seafood



Frutos Secos
Dry fruits



Vegetariano
Vegetarian



Lactose
Lactose



Glúten
Gluten



Ovos
Eggs



Vegan
Vegan



Soja
Soy

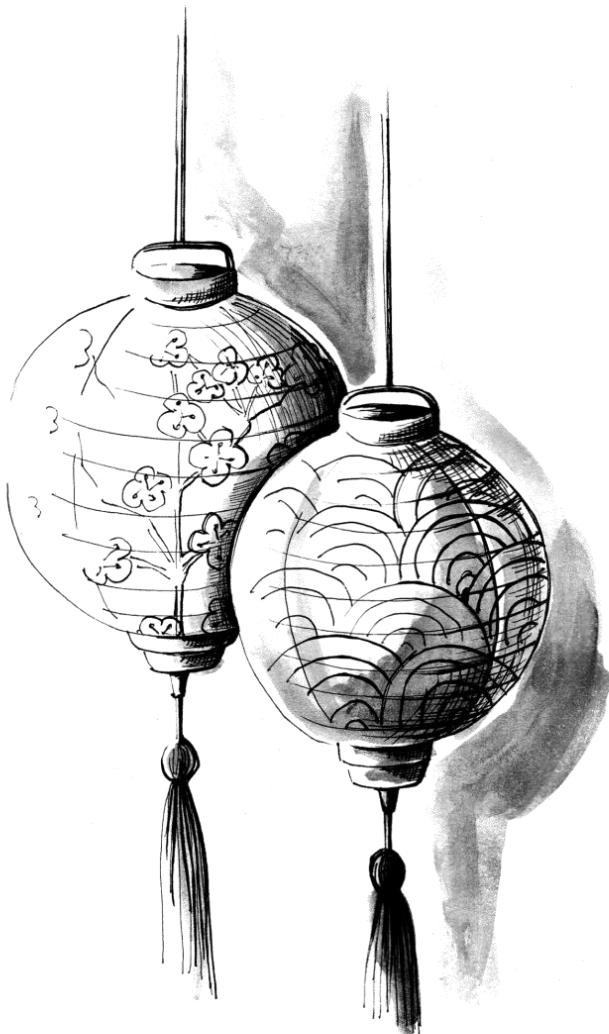


Sésamo
Sesame



No Spices, deixe-se levar por uma incrível viagem Pan-Asiática pelo melhor do Japão, China, Tailândia e Índia. Neste restaurante, poderá desfrutar de um jantar informal, baseado no conceito de partilha, não só de sabores como também de momentos. Recomendamos escolher uma seleção de pratos diferentes para que possa provar uma variedade de sabores, que sem dúvida irão alertar o seu sentido de aventura, bem como o seu palato, tornando-se assim, uma refeição memorável.

At Spices, we take you on an incredible Pan-Asian journey through the best of what Japan, China, Thailand and India have to offer. At this restaurant, you will enjoy a casual dinner based on the idea of sharing, not only flavours, but also moments. We recommend ordering a selection of different dishes so you can try a little bit of everything and taste an array of flavors that will undoubtedly excite your sense of adventure as well as your palate, turning into a memorable meal.



COUVERT - PÃO NAAN

Naan Bread

7€



EDAMAME

Sementes de Sésamo com flor de sal e óleo de sésamo

Sesame seeds with fleur de sel and sesame oil

7€



ALOO NAAN

Pão Naan recheado com batata, especiarias e hortelã

Naan Bread suffed with potato, spices and mint

12€



MISOSHIRO

Sopa miso tradicional com tofu, Wakame e cogumelo Enoki

Traditional Miso soup with tofu, Wakame and Enoki mushrooms

9€

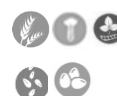


TOFU FURAI

Tofu panado em Panko com Tonkatsu e maionaise de Ponzu

Breaded tofu with Tonkatsu and Ponzu mayonnaise

12€



BAO VEGETARIANO

Bao de vegetais com cogumelos shitake, cebolo, tempura de feijão verde e tofu

Vegetable bao with shitake mushrooms, onion, green bean tempura and tofu

14€



BAO DE PORCO

Bao de bochecha de porco com Hoisin, tomate assado, couve chinesa

Pork cheek bao with Hoisin sauce, roasted tomato, Chinese cabbage

18€



KATSUSANDO

Sanduche japonesa com novilho panado, salada de couve, Tonkatsu e Karashi

Japanese sandwich with breaded beef, cabbage salad, Tonkatsu and Karashi.

18€



Os preços apresentados incluem I.V.A à taxa em vigor
Prices include V.A.T. at the current legal rate

GYOZAS DE FRANGO

Gyozas de frango com pó de citrinos e alho francês
Chicken gyoza with citrus powder and leek

12€   

GYOZAS VEGETARIANAS

Gyozas de vegetais com pó de sésamo
Vegetable gyozas with sesame powder

11€    

TEMPURA DE CAMARÃO COM TENTSUYU

Shrimp tempura with Tentsuyu

28€    

TEMPURA YASAI COM TENTSUYU

Tempura de legumes
Vegetable Tempura

19€  

CARANGUEJO DE CASCA MOLE GANG GAI

Caranguejo de casca mole frito, molho Gang Gai lima e malagueta
Fried soft shell crab with Gang Gai sauce, lime and chilli

23€   

BARRIGA DE PORCO COM MISO

Barriga de Porco glaceada em Miso, com puré de maçã
Pork belly with Miso and apple pure

15€  

YAKITORI DE FRANGO

Yakitori de asas de frango, molho teriyaki e cebolo
Chicken wings Yakitori with teriyaki sauce and spring onion

15€  



Os preços apresentados incluem I.V.A à taxa em vigor
Prices include V.A.T. at the current legal rate

SASHIMI

5 peças/ 5 Pieces

DE TORO

Toro

26€



DE ATUM

Tuna

24€



DE SALMÃO

Salmon

21€



DE PEIXE BRANCO

White fish

22€



MORIWASE

Combinado de Sashimi 24pcs

24pcs Sashimi combo

55€

Suplemento de Toro (apenas para combinados)

Toro Supplement (only for combos)

20€

SUZUKI USUZUKURI

Fatias finas de Robalo com coentros

Thin slices of Seabass with coriander

24€



TATAKI DE ATUM

Tataki de atum, salada de folhas da época com

tempero de Wasabi

Tuna Tataki, seasonal leaves salad and Wasabi dressing

28€



Os preços apresentados incluem I.V.A à taxa em vigor
Prices include V.A.T. at the current legal rate

NIGIRI

4 peças/ 4 Pieces

SELEÇÃO DE NIGIRIS (10 pcs) <i>Chef's selection (10pcs)</i>	45€
--	-----

DE ATUM <i>Tuna</i>	18€
------------------------	-----

DE SALMÃO <i>Salmon</i>	12€
----------------------------	-----

DE PEIXE BRANCO <i>White fish</i>	19€
--------------------------------------	-----

HOSOMAKI

TEKKA MAKI De atum <i>Tuna</i>	14€
--------------------------------------	-----

NEGUI TORO De toro e cebolinho <i>Toro and chive</i>	21€
--	-----

KAPPA MAKI De pepino <i>Cucumber</i>	10€ 
--	---

SAKE MAKI De salmão <i>Salmon</i>	12€
---	-----

(as opções de nigiri e de hosomaki não são confeccionados com soja e sésamo,
mas serão adicionados no momento)
*(The nigiri and hosomaki options are not made with soy and sesame,
however it will be added at the moment)*

Os preços apresentados incluem I.V.A à taxa em vigor
Prices include V.A.T. at the current legal rate

ROLOS DE ASSINATURA

SIGNATURE ROLLS

AMAI UMI

Uramaki de camarão Furai, Salmão, pepino e alho francês frito
Furai shrimp Uramaki, Salmon, cucumber and fried leek

21€



VEGI MAKI

Rolo vegetariano criado pelo Chef
Chef's vegetarian roll

15€



MAKI TORO

Uramaki de Toro e Caranguejo Real
Toro and King Crab Uramaki

42€



FUTOMAKI DE CARANGUEJO CASCA MOLE

Futomaki de caranguejo casca mole, Daikon e Takuan
Soft Shell Crab Futomaki, Daikon and Takuan

28€



GUNKAN TRUFADO

Gunkan de Camarão, Salmão, óleo de trufa negra
e ovo de codorniz
Shrimp Gunkan, Salmon, black truffle oil and quail egg

25€



KUDASAI

Combinado de Sushi e sashimi
Chef's selection of sushi and sashimi

55€

Suplemento de Toro (apenas para combinados)
Toro Supplement (only for combos)

20€

Os preços apresentados incluem I.V.A à taxa em vigor
Prices include V.A.T. at the current legal rate



PRATOS PRINCIPAIS

MAIN COURSES

CAMARÃO TIGRE E PEIXE

Teppan de Camarão tigre e seleção de peixe, com yakimeshi e wafu de legumes

Tiger prawn Teppan and fish selection with yakimeshi and vegetable wafu

80€



WAGYU KAGOSHIMA A5

Teppan de Wagyu japonês A5, arroz Yakimeshi e Wafu de legumes

Japanese A5 Wagyu Teppan, Yakimeshi rice and vegetable Wafu

125€



KARE KATSU

Caril japonês de frango panado em Panko, mayonnaise, molho Tonkatsu e arroz Gohan

Japanese style curry Panko chicken, mayonnaise, Tonkatsu sauce with Gohan Rice

23€



CARIL VERDE VEGETARIANO

Caril verde com vegetais da época, tofu panado e arroz jasmin

Green curry with seasonal vegetables, breaded tofu and jasmine rice

20€



CARIL VERDE DE PEIXE E CAMARÃO

Caril verde de peixe e camarão com arroz de jasmim

Fish and shrimp green curry with jasmine rice

28€



CARIL MAKHANI

Caril Makhani com frango, Chutney de menta, pão Naan e arroz Basmati

Makhani chicken curry, mint Chutney, Naan bread and Basmati rice

24€



Os preços apresentados incluem I.V.A à taxa em vigor
Prices include V.A.T. at the current legal rate

ACOMPANHAMENTOS

SIDE DISHES

YAKISOBA

Noodles, cogumelos, couve chinesa e molho Yakisoba
Noodles, mushrooms, Chinese cabbage and Yakisoba sauce

8€



ARROZ YAKIMESHI

Arroz yakimeshi de legumes
Vegetable yakimeshi rice

7€



WAFU DE LEGUMES

Legumes salteados com manteiga de soja
Vegetables sautéed with soy butter

9€



ARROZ JASMIM

Jasmin rice

7€



ARROZ BASMATI

Basmati rice

7€



SUPLEMENTOS

Supplements

Frango com molho teriyaki
Chicken with teriyaki sauce

6€

Camarão
Prawn

13€

Os preços apresentados incluem I.V.A à taxa em vigor
Prices include V.A.T. at the current legal rate

DEZATO

TAIYAKIS DE CHOCOLATE E AVELÃ

Servido com um gelado à escolha

Chocolate and hazelnut taiyakis with ice cream at choice

8€



GELADO FRITO DE MALTE E BAUNILHA

Com chocolate negro, caramelo de miso e cointreau

Malt and vanilla fried ice cream with dark chocolate, miso caramel and cointreau

10€



MANGA TOGARASHI

Com espuma de iogurte e gengibre, laranja e creme das zestes

Mango Togarashi sorbet, yogurt and ginger foam, orange gel and zest cream.

10€



KISETSU "AISU KURIIMU"

Seleção de gelados japoneses

Assortment of Japanese ice cream

10€

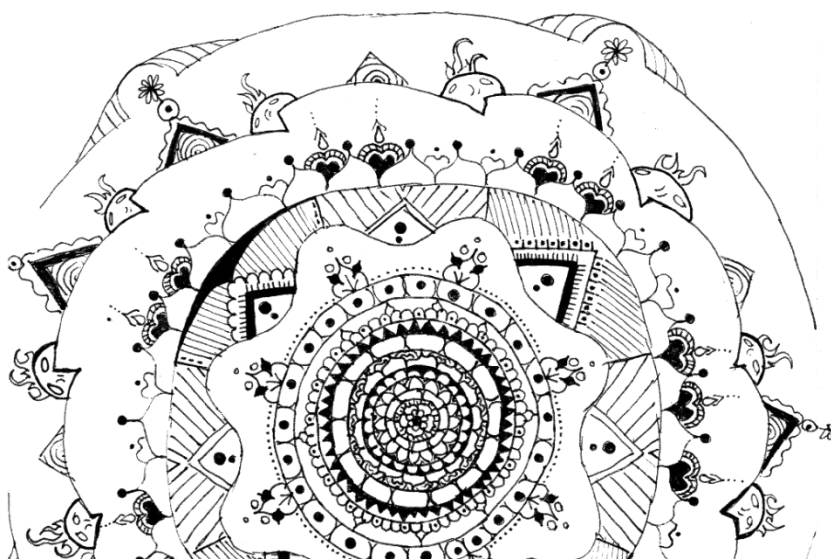


FURUTSU PURETO

Prato de frutas exóticas para partilhar com gelado à escolha

Exotic fruit platter to share with ice cream at choice

18€



Os preços apresentados incluem I.V.A à taxa em vigor
Prices include V.A.T. at the current legal rate