



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.

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

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.

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



Glúten
Gluten



Lactose



Vegetariano
Vegetarian



Ovos
Eggs



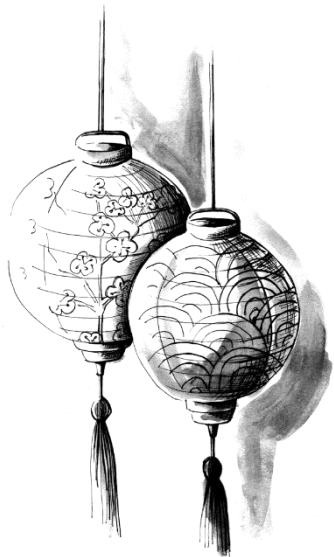
Vegan



Soja
Soy



Sésamo
Sesame



Menu do Chef Chef's menu

(Mínimo 2 pessoas)
(Minimum 2 guests)

65€
Por Pessoa
Per Person

Entradas Starters

Pão Naan 🍞 🌾
Naan Bread

Bao de Porco 🍖 🌾 🥬
Pork Bao

Gyosas de frango 🍗 🌾 🥬 🍍
Chicken Gyosas

Tempura de Camarão 🍤 🌾 🥬 🍍 🍌
Shrimp Tempura

Sushi

Kudasai
(Combinado de sushi e sashimi)
(Chef's selection of sushi and sashimi)

Prato Principal Main Course

Caril Makhani 🍛 🌾 🍌
(Caril Makhani com frango, Chutney de menta, pão Naan e arroz Basmati)
(Makhani chicken curry, mint Chutney, Naan bread and Basmati rice)

Dezato

Mango togarashi 🍌 🥬

*O menu será aplicado a todos os convidados na mesa, com exceção de crianças.
Menu poderá ser adaptado mediante alergias ou restrições alimentares.
*Menu will be applied to all the guests on the table, except for children.
The menu may be adapted to accommodate allergies or food restrictions.

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

COUVERT
NAAN & EDAMAME

10€     

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

10€  

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 cheeck bao with Hoisin sauce, roasted tomato, Chinese cabbage

19€   

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 fried 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

24€



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	30€
<i>Toro</i>	

DE ATUM	24€
<i>Tuna</i>	

DE SALMÃO	21€
<i>Salmon</i>	

DE PEIXE BRANCO	22€
<i>White fish</i>	

MORIWASE	60€
Combinado de Sashimi 24pcs	
<i>24pcs Sashimi combo</i>	

Suplemento de Toro (apenas para combinados)	22€
<i>Toro Supplement (only for combos)</i>	



(As opções de sashimi não são confeccionados com soja,
mas será servida em complemento)

*(The sashimi is not made with soy,
however it will be served separately)*

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>	42€
--	-----

DE ATUM <i>Tuna</i>	20€
------------------------	-----

DE SALMÃO <i>Salmon</i>	15€
----------------------------	-----

DE PEIXE BRANCO <i>White fish</i>	18€
--------------------------------------	-----

HOSOMAKI

6 peças/ 6 Pieces

TEKKA MAKI De atum <i>Tuna</i>	15€
--------------------------------------	-----

NEGUI TORO De toro e cebolinho <i>Toro and chive</i>	22€
--	-----

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

SAKE MAKI De salmão <i>Salmon</i>	14€
---	-----

(As opções de nigiri e de hosomaki não são confeccionados com soja e sésamo, mas serão servidas em complemento)

(The nigiri and hosomaki options are not made with soy and sesame, however it will be served separately)

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

22€ 

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

58€

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

22€



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

WAGYU KAGOSHIMA A5

125€     

Teppan de Wagyu japonês A5, arroz Yakimeshi e Wafu de legumes
Japanese A5 Wagyu Teppan, Yakimeshi rice and vegetable Wafu

KARE KATSU

24€    

Caril japonês de frango panado em Panko, mayonnaise,
molho Tonkatsu e arroz Gohan
*Japanese style curry Panko chicken, mayonnaise, Tonkatsu sauce
with Gohan Rice*

CARIL VERDE VEGETARIANO

20€   

Caril verde com vegetais da época, tofu panado e arroz jasmin
Green curry with seasonal vegetables, breaded tofu and jasmin rice

CARIL VERDE DE PEIXE E CAMARÃO

28€ 

Caril verde de peixe e camarão com arroz de jasmim
Fish and shrimp green curry with jasmin rice

CARIL MAKHANI

24€   

Caril Makhani com frango, Chutney de menta, pão Naan
e arroz Basmati
*Makhani chicken curry, mint Chutney, Naan bread
and Basmati rice*

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

10€    

ARROZ YAKIMESHI

Arroz yakimeshi de legumes
Vegetable yakimeshi rice

8€     

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

7€  

Camarão
Prawn

15€ 

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 <i>Chocolate and hazelnut taiyakis with ice cream at choice</i>	8€	    
GELADO FRITO DE MALTE E BAUNILHA Com chocolate negro, caramelo de miso e cointreau <i>Malt and vanilla fried ice cream with dark chocolate, miso caramel and cointreau</i> <i>Harmoniza com/ Pairs with:</i> <i>Horácio Simões, Heritage, Moscatel Roxo, Setúbal</i>	10€	    
MANGA TOGARASHI Com espuma de iogurte e gengibre, laranja e creme das zestes <i>Mango Togarashi sorbet, yogurt and ginger foam, orange gel and zest cream.</i> <i>Harmoniza com/ Pairs with:</i> <i>José Maria da Fonseca, Alambre, Moscatel, Setúbal</i>	10€	 
KISETSU "AISU KURIIMU" Seleção de gelados japoneses <i>Assortment of Japanese ice cream</i>	10€	    

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.

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 goals.