



RESTAURANTE CLOROFILA

O Restaurante Clorofila é a mais recente oferta gastronómica em Lisboa.

É um verdadeiro segredo na cidade.

Gathering e Healthy são as palavras que escolhemos para nos definir.

Um ambiente descontraído com uma ementa baseada num conceito de partilha e com uma forte componente healthy, tornam este espaço numa referência para o seu próximo almoço ou jantar.

Consensual, desde as diferentes opções disponíveis aos diferentes tipos de gastronomia, fazem com que o Restaurante Clorofila seja o seu novo local de eleição.

Disfrute ainda da esplanada num ambiente de autentico paraíso citadino, proporcionado pelo nosso Pateo Fotossíntese, onde todas as noites, às 22h poderá usufruir de uma experiência imersiva de luz, através de um show de videomapping que apresenta Lisboa aos seus hóspedes.

The Clorofila Restaurant is the most recent gastronomic offer in Lisbon.

It's a real secret in the city.

Gathering and Healthy are the words we choose to define ourselves.

A relaxed environment with a menu based on a sharing concept and a strong healthy component, makes this space a reference for your next lunch or dinner.

Consensus, due to the different options available and because of the different types of cuisine, makes the Clorofila Restaurant your new preferred spot.

Enjoy the terrace that will be able to elevate you to a true city paradise, provided by our Pateo Fotossíntese, where every night at 10 pm you can enjoy an immersive experience of light, through a videomapping show that introduces Lisbon to its guests.



RESTAURANTE CLOROFILA

- Enquanto escolhe... | *While you choose...*
- Creme de queijo fresco com caril
Fresh cream cheese with curry
- Aros de cebola roxa panados com panko 3,00€
Panko breaded red onion rings
- Crudités, molho de iogurte grego e cebolinho
Crudités with greek yogurt sauce and chives
- A frescura de Verão em estado líquido ou cremoso | *The summer freshness in liquid or creamy form*
- Sopa fria vermelha, quenelle de tomate e manjeriço, redução de laranja e ovo de cordoniz 6,00€
Red cold soup, tomato and basil quenelle, orange and quail egg
- Ninho de alho francês seco, brunesa de legumes, couli de beterraba e avelulado cremoso 6,00€
Dried leek nest, vegetable brunesa, beetroot couli and creamy velvet
- Para ir picando... | *Grabbing a bite*
- Pimentos Padron salteados, alho esmagado, sorvete de balsâmico e flor de sal 10,00€
Sautéed padrón peppers, crushed garlic, balsamic sorbet
- Sonhos de alheira de Mirandela, chutney de manga, balsâmico e crumble de pistácio 10,00€
Sonhos de lentilhas, mousse de ervilha, balsâmico e crumble de pistachio
Portuguese sausage cakes, mango chutney, balsamic and pistachio crumble
Lentils cakes, peas mousse, balsamic and pistachio crumble
- Seleccção de cogumelos selvagens, juliana de paio de porco preto e ovo benedict 14,00€
Wild mushrooms selection, black pork sausage and egg benedict
- Trilogia fresca de saladas tradicionais polvilhado com rebentos 14,00€
Fresh trilogy of traditional Portuguese salads
- Tacos de barriga de porco preto, couve rouxa, concasse de tomate, coentros ciselados e Nisa lascado 16,00€
Black pig belly Tacos, purple cabbage, tomato, coriander and Portuguese cheese
Tacos de legumes frescos e assados, lima, mel, queijo fresco vegano gratinado e coentros ciselados
Fresh and roasted vegetable Tacos, lime, honey, vegan cheese and coriander
- Bisque de lagostim e os seus slidders 16,00€
Crayfish Bisque with his slidders

IVA INCLUIDO | VAT INCLUDED



RESTAURANTE CLOROFILA

- Do mar para a mesa da partilha... | *From the ocean to your table***
-  Travesseiro bacalhau lascado, batata recheada, pak choi corada e azeite virgem aromatizado com coentros **12,00€**
Codfish, stuffed potato, pak choi and coriander olive oil
 -  Pataniscas de ameijoa, arroz de lima e maionese de alho assado **12,00€**
Clam fried cakes, lime rice and roasted garlic mayonnaise
 -  Picapau atum, pickles agri doces e areia de azeitona **14,00€**
Stir fried tuna, pickles and olive sand
 -  Caçarola de arroz molhadinho de garoupa com espuma de hortelã **14,00€**
Grouper rice with mint foam
- Para os amantes da carne... | *For meat lovers***
-  Emancé porco preto com cerveja artesanal, mostarda antiga e coentro ciselado **12,00€**
Black pig Emancé with draft beer, old mustard and coriander
 -  Desfiado de pato confitado, com caralinoto de cogumelos e maçã verde **12,00€**
Shredded duck, mushrooms and green apple
 -  O Nosso pequeno. Croquete de cordeiro e de queijo Nisa, abobora assada, cogumelos e dressing agri doce **22,00€**
Our little lamb and cheese croquet, roasted pumpkin, mushrooms and sweet and sour dressing
 -  Costeletão de novilho, batata pont-neuf e espargos bravos, manteiga de alecrim **35,00€**
- Tivemos o cuidado de saber o que queria... | *We were careful to know what you wish for...***
-  Mil folhas de legumes gratinado, molho tomate assado, orégãos e aioli de salsa frisada **12,00€**
Puff pastry with vegetables, roasted tomato sauce, oregano and parsley aioli
 -  Linguini de courgette, molho pesto e espargos bravos, crocante de nozes e o cherry seco **12,00€**
Courgette Linguini, pesto sauce, wild asparagus, nuts
 -  O Nosso pequeno 2. Croquete de lentilhas e cogumelos, sultanas salteadas em mel e couli de abobora **18,00€**
Our little lentils and mushroom croquet, raisins saltéed in honey and pumpkin couli
 -  Caril de tofu, espinafres e grão, amêndoa torrada e anis **18,00€**
Tofu Curry, spinach and chickpea, toasted almond and anise

IVA INCLUIDO | VAT INCLUDED



RESTAURANTE CLOROFILA

- Porque eles são o nosso futuro | *Because they are our future*
- Tacos a sério? Não, estes são melhores! 12,00€
Tacos really? No, these are better!
 - Aquele hambúrguer que não falha e o Chef sabe 12,00€
That hamburger that doesn't miss the spot and the chef knows
 - Estes peixinhos panados todos gostam e o arroz colorido acompanha 12,00€
The breaded fishes that everyone loves with colorful rice
 - Tem esparguete de salsicha perfurada, bacon, fiambre e queijo gratinado? Eu quero! 12,00€
Do you have sausage, bacon, ham and cheese pasta? I want it!
- Para muitos é a melhor parte | *For many the best part*
- Fomos ao pomar e escolhemos esta fruta para si 5,00€
We went to the orchard and picked the best fruits for you
 - Leite crême tostado ao momento, sorvete de Mojito e areia de cookie de chocolate 5,00€
Creme Brulée, mojito sorbet and chocolate cookie sand
 - O belo do queijinho assado com marmelada e quenelles de arroz doce 6,50€
The gorgeous roasted cheese with marmalade and sweet rice
 - Tarte de figo com gelado de requeijão, mel e nozes 6,50€
Fig tart with cottage cheese ice cream, honey and nuts
 - Elegância de chocolate e tiramissu, com ganache, pó de pistacho 6,50€
Chocolate elegance and tiramisu, with ganache and pistachio dust

Intolerâncias alimentares | *Food intolerance or allergies*

Caso seja alérgico a algum produto alimentar, por favor solicite-nos qualquer informação
If you have any allergies or food intolerance, please ask us any information about products composition

Débito de artigos | *Articles charge*

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este utilizado

No item, food or beverage, including the couvert, can be charged, unless if requested by the client or consumed by him.

IVA Incluído | *VAT Included*

LUMEN HOTEL & THE LISBON LIGHT SHOW

Rua Sousa Martins, 20 | 1050-217 Lisboa

Tel. 351 217 911 014 | info@lumenhotel.pt

www.lumenhotel.com