

Lunch.
Brunch.
Menu.

Brunch e almoço,
disponível todos os dias.
Brunch, lunch and bites
served every day.



Hotel.
Restaurant.
Cocktail Bar.

Above all, a home.

Three. House. Restaurant.

Three floors bellow our tree top,
bellow the rooftop where we first
saw the bright sky bonding with
that distant horizon line.

Three floors above,
above our roots, above our ground,
where we stand, our home, our land.

Facing the deep blue, an ocean that
offers more than it takes, an ocean that
greet us with a breeze fulfilled of distant
lands inspirations and ambitions.

Nestled in this valley where mountains
whisper what we are made of, reminding us
that once this land was raw,
but now, it's something more.

Here we stand.

Three floors above.

Three floors bellow.



Pequeno almoço e Brunch.
All day breakfast and Lunch.

Todos os dias | Everyday
09:00 - 18:00

Croissant de Manteiga. Doce da Casa. Butter Croissant. Homemade Fruit Jam. ADICIONE QUEIJO GOUDA ENVELHECIDO. ADD AGED GOUDA CHEESE.	2.00€ 0.50€
Smoothie Bowl de Mango e Coco. Banana. Chia. Three House Granola. Smoothie Bowl. Mango. Coconut. Banana. Chia. Three House Granola.	7.50€
Bowl de logurte dos Açores. Matcha. Fruta de Época. Three House Granola. Azores logurt Bowl. Matcha. Season Fruits. Three House Granola.	6.50€
Panquecas de Aveia. Matcha. Coco. Mirtilos. Oatmeal Pancakes. Matcha. Coconut. Blueberries. ESCOLHA O SEU TOPPING CHOOSE YOUR TOPPING AGAVE MANTEIGA DE AMENDOIM CHOCOLATE BELGA MAPPLE SYRUP PEANUT BUTTER BELGIUM CHOCOLATE	6.00€ 2un
Papas de Aveia. Agave. Canela. Romã. Three House Granola. Oatmeal. Agave. Cinnamon. Pomegranate. Three House Granola.	4.50€
Ovos. Pão de Soda. Salmão Fumado. Abacate. Queijo Coalho. Eggs. Soda Bread. Smoked Salmon. Rennet Cheese. Avocado.	12.00€
Ovos Benedict. Croissant de Manteiga. Espargos. Bacon. Eggs Benedict. Butter Croissant. Asparagus. Bacon.	9.50€
Ovos. Pão de Soda. Abacate. Bacon. Eggs. Homebaked Three House Soda Bread. Avocado. Bacon.	8.50€
Ovos Turcos. Labneh de Alho. Funcho. Chili. Turkish Eggs. Garlic Labneh. Fennel. Chili.	8.50€
Ovo Cozido. Queijo Gouda. Pão de Soda Three House. Soft or Hard Boiled Egg. Sliced Gouda. Three House Soda Bread.	4.50€

Three House Granolas.

Pensadas, feitas e refeitas cá em casa.

Para cá ou levar para casa, para comer a qualquer dia, a qualquer hora.

Locally thought, made, not bought. Choose your favorite granola, to go with your breakfast or to take home with you.

Kerman. Aveia. Pistacho. Caju. Manga. Coco. Oatmeal. Pistachio. Caju. Manga. Coconut.	6.00€ 250g
Tropical. Aveia. Trigo Sacareno. Ananás. Kumquat. Ruibarbo. Goji. Oatmeal. Corn. Pinnapple. Kumquat. Ruibarb. Goji.	7.00€ 250g
Bee. Aveia. Nozes Pecan. Tamaras. Ameixa. Genbribe. Pólen. Oatmeal. Pecan Nuts. Dates. Plum. Ginger. Polen.	7.50€ 250g

Refeições ligeiras.
Light bites.

Todos os dias | Everyday
12:00 - 18:00

Nachos Three House. Guacamole. 4.00€
Three House Nachos. Guacamole.

Baba Ganoush. Beringela. Vegetais Crocantes. Pão Pita no Carvão. 5.00€
Baba Ganoush. Eggplant. Crunchy Vegetables. Chargrilled Pita Bread.

Gaspacho Verde. Matcha. Tatsoi. Queijo Coalho. 5.50€
Green Gaspacho. Matcha. Tatsoi. Rennet Cheese.

Carpaccio Salmão Curado. Verdes. Sonomono. Pão de Soda. 8.00€
Cured Salmon Carpaccio. Greens. Sonomono. Soda Bread.

Ceviche de Peixe das Ilhas. Papadums de Cominhos. 12.50€
Market Fish Ceviche. Cumin Papadums.

Three House Bombs.

Croquetes gigantes, verdadeiras bombas de sabor.
King size croquettes, true flavor bombs.

Kraken Bomb. Polvo. Nero di Sepia. 7.00€
Kraken. Octopus. Nero di Sepia.

Crab Bomb. Caranguejo Real do Alaska. Portobello. 9.00€
Crab bomb. Alaska King Crab. Portobello.

Vegan Bomb. Hummus. Beterraba. 6.50€
Beyond Meat. Hummus. Beetroot.

Rolinhos de Salmão. Brie. Ameixa. 6.50€
Salmon Crispy Rolls. Brie. Plum.

Tacos Three House. Filete Angus. Pico de Gallo. 9.00€
Three House Tacos. Angus Tenderloin. Pico de Gallo.

Three House Baos.

Amassadas e moldadas à mão, cozidas a vapor, uma a uma, todos os dias.
Hand kneaded and steamed baked, one after another, making them
is a pain but never heartless, never in vain.

Entremeada. Mango Chutney. 8.00€
Pork Belly. Mango Chutney. 2un

Short Rib Novilho Angus. Pickles. 12.00€
Angus Short Rib. Pickles. 2un

Cogumelos Fermentados. 8.00€
Fermented Mushrooms. 2un

Pratos principais.

Main dishes.

Todos os dias | Everyday

12:00 - 18:00

Salada de Quinoa. Ovo. Hummus. Manga. Queijo. Furikake. Kale. 6.50€

Quinoa Salad. Egg. Hummus. Mango. Cheese. Furikake. Kale.

ADICIONE COXA DE FRANGO SEM OSSO | ADD BONELESS CHICKEN THIGH 2.50€

ADICIONE CAMARÕES | ADD PRAWNS 4.00€

Sopa de Cebola Gratinada. Cebola Caramelizada. Queijo Guyere. 12.00€

French Onion Soup. Caramelized Onions. Oven Roasted Gruyère Cheese.

Tártaro Maturado. Cornichon. Pétalas de Alcaparas. 9.50€

Rubia Gallega Beef Tartar. Cornichon. Capers Petals.

Hamburguer Wagyu. Pão Flaguette. Queijo Coalho. Bacon. 16.00€

Wagyu Burger. Multicereal Flaguette. Curd Cheese. Bacon.

Entrecosto Longa Cozedura. Batata Frita Mal Descascada. 12.00€

Slow Roast Pork Ribs. Hand-cut Fries.

Pad Thai. Noodles de Arroz. Amendoim. Rebentos de Soja. 8.00€

Pad Thai. Creamy Rice Noodles. Prawns. Peanuts. Soy Sprouts.

ADICIONE COXA DE FRANGO SEM OSSO | ADD BONELESS CHICKEN THIGH 2.50€

ADICIONE CAMARÕES | ADD PRAWNS 4.00€

Chilli sin Carne. Feijão. Tomate Indigo. Padron. Arroz Selvagem. 10.50€

Chilli sin Carne. Red Kidney Beans. Indigo Tomato. Padron. Wild Rice.

Acém Maturado. Padron. Batata frita. 12.50€

Aged Rib Eye. Padron. Hand cut fries.

Acompanhamentos. Sides.**Batata Frita
Mal Descascada.**

Hand-cut Fries.

Spicy Dust.

5.00€

**Verdes. Cogumelos Curados.
Gouda Envelhecido.**

Greens. Cured Mushrooms.

Aged Gouda.

5.50€

**Maçaroca no Carvão.
Manteiga Oriental**

Corn on Charcoal.

Oriental Butter

3.50€

**Salada de
Três Tomates.**

Three Tomatos

Salad.

4.00€

Sobremesas. Desserts.**Mouse de Chocolate. Caramelo.
Gelado de Cardamomo.**

Chocolate Mousse. Caramel.

Cardamom Ice cream.

5.00€

**Tarte de Queijo
San Sebastian.**

Basque Cheesecake.

4.50€

**Tarte Merengada.
Limão. Matcha.**

Meringue Pie.

Lemon. Matcha.

5.00€

Evening.
Dinner.
Menu.

Menu especial de jantar,
servido todas as noites.
Chef's dinner menu,
served every evening.



Hotel.
Restaurant.
Cocktail Bar.

Above all, a home.

Entradas • Starters.

Three House Bake. Pão de fermentação natural, massa mãe de uma década. Servido com manteiga natural fermentada. Sourdough bread, “massa madre” with over a decade. Served with natural fermented butter.	5.50€
Gaspacho Verde. Matcha. Tatsoi. Queijo Fresco. Green Gaspacho. Matcha. Tatsoi. Fresh Cheese.	5.50€
Cogumelos. Manteiga Fermentada. Mangericão. Mushrooms. Fermented Butter. Basil.	7.50€
Carpaccio Salmão Curado. Verdes. Sonomono. Pão de Soda. Cured Salmon Carpaccio. Greens. Sonomono. Soda Bread.	8.50€
Cavala Curada. Hummus Tostado. Cured Mackerel. Roasted Hummus.	6.00€
Kraken Bomb. Polvo. Nero di Sepia. Kraken. Octopus. Nero di Sepia.	7.00€
Crab Bomb. Caranguejo Real do Alaska. Portobello. Crab bomb. Alaska King Crab. Portobello.	9.00€
Vegan Bomb. Hummus. Beterraba. Beyond Meat. Hummus. Beetroot.	6.50€
Carabineiro Selvagem. Cabeça Crocante. Bisque. Wild Caught Carabinero. Crispy Head. Bisque.	25.00€ 150g
Perna de Caranguejo Real do Alaska no Carvão. Grilled Alaskan King Crab Leg.	35.00€ 150g
Carpaccio de Filete Maturado. Verdes. Horseradish. Angus Tenderloin Carpaccio. Horseradish Mayo.	10.50€
Tártaro de Filete Maturado. Cornichon. Pétalas de Alcaparas. Aged Tenderloin Beef Tartar. Cornichon. Capers Petals.	9.50€

Pratos Principais • Main dishes.

Ramen. Noodles de Arroz. Cogumelos. Pak Choi. Ovo Curado. 12.00€
Ramen. Rice Noodles. Portobello. Pak Choi. Cured Egg.

Sopa de Cebola Gratinada. Cebola Caramelizada. Queijo Gruyère. 12.00€
French Onion Soup. Caramelized Onions. Oven Roasted Gruyère Cheese.

Chowder de Bacalhau. Salmão. Mexilhão Galego. Camarão. 14.00€
Fish Chowder. Line Caught Cod. Norwegian Salmon. Mussels. Shrimp.

Chilli sin Carne. Feijão. Tomate Indigo. Padron. Arroz Selvagem. 10.50€
Chilli sin Carne. Red Kidney Beans. Indigo Tomato. Padron. Wild Rice.

Ventrecha de Atum. Mandioca. Chalotas. Pistacho. 14.00€
Tunna Yellowfin Belly. Mandioca. Shallots. Pistachio.

Tentáculo de Polvo. Cuscus Tostado. Furikake. Avelã. 22.00€
Giant Octopus Tentacle. Toasted Couscous. Furikake. Hazelnuts.

Lombo de Bacalhau da Islândia. Beringela. Mexilhão. Fregola de Tomate. 16.00€
Iceland Cod Loin. Gremolata. Eggplant. Mussels. Smoked Tomatoes Fregola.

T-bone de Borrego. Bimi. Batata Três Cozeduras. 14.00€
Lamb T-bone. Bimi. Triple Cooked Potatoe.

Bavette Rubia Gallega Trufada. Puré de Grão. Peppadew. 14.00€
Bavette Rubia Gallega. Chickpeas. Peppadew.

Acém Maturado. Padron. Batata frita. 12.50€
Aged Rib Eye. Padron. Hand cut fries.

Short Rib Angus. Alho Negro. Pak Choi. 15.50€
Angus Short Rib. Black Garlic. Pak Choi.

Supremo de Galinha D'Angola. Okaido. Tuille Negro. 14.00€
Guinea Fowl Supreme. Okaido. Black Tuille.

Acompanhamentos • Sides.

**Batata Frita
Mal Descascada.**
Hand-cut Fries.
Spicy Dust.
5.00€

**Verdes. Cogumelos Curados.
Gouda Envelhecido.**
Greens. Cured Mushrooms.
Aged Gouda.
5.50€

**Maçaroca no Carvão.
Manteiga Oriental**
Corn on Charcoal.
Oriental Butter
3.50€

**Salada de
Três Tomates.**
Three Tomatos
Salad.
4.00€

Sobremesas. Desserts.

Chef. Mauricio Faria desafia a nossa Chef. Pasteleira Anna Astashova para um delicioso despique de doces e sobremesas.

Chef. Mauricio Faria invited Pastry Chef. Anna Astashova for a delicious match between exquisite patisserie and a simple yet delicious approach to sweets and desserts.

Bolo de Bolacha. Iogurte. Sorbet Tangerina. 6.50€

Cookie Cake. Yogurt. Tangerine Sorbet.

Pastry Chef. Anna Astashova.

Gelado Negro Frito. Abacate. Mangericão. Lima. Toffee de Alecrim. 6.50€

Black Fried Ice cream. Avocado. Basil. Lime. Rosemary Toffee.

Chef. Mauricio Faria

Pavlova. Creme de Pistacho. Ganache de Chocolate Branco. 6.50€

Pavlova. Pistachio Foam. White Chocolate Ganache.

Pastry Chef. Anna Astashova.

Tarte de Queijo San Sebastian. 4.50€

Basque Cheesecake San Sebastian.

Chef. Mauricio Faria.

Tarte Merengada. Limão. Matcha. 5.00€

Meringue Pie. Lemon. Matcha.

Pastry Chef. Anna Astashova.

Mouse de Chocolate. Caramelo. Gelado de Cardamomo. 5.00€

Chocolate Mousse. Caramel. Cardamom Ice cream.

Chef. Mauricio Faria

Dias de cafés madrugadores ou dias de pequenos
almoços tardios, dias de refeições ligeiras ou dias que
fazem da noite a nossa melhor companheira.
Tempo para tudo, mas tudo a seu tempo.

We have those days where
breakfast lasts all day, days where we
feel like having a light bite, and nights where
everything feels so right.

Horário Timetable	Restaurant.	Rooftop Cocktail Bar.
segunda-feira monday	09:00 - 22:00	ENCERRADO CLOSED
terça-feira tuesday	09:00 - 22:00	ENCERRADO CLOSED
quarta-feira wednesday	09:00 - 22:00	17:00 - 00:00
quinta-feira thursday	09:00 - 22:00	17:00 - 00:00
sexta-feira friday	09:00 - 22:00	17:00 - 00:00
sábado saturday	10:00 - 22:00	17:00 - 00:00
domingo sunday	10:00 - 15:00	ENCERRADO CLOSED



Hotel.
Restaurant.
Cocktail Bar.

Above all, a home.