

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.

Three. House. Restaurant.

Three floors below our tree top,
below 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 below.



Entradas. Starters.

Menu de Jantar. Dinner Menu

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.	6.00€
Cogumelos. Manteiga Fermentada. Manjeriçã. Nori tostada. Mushrooms. Fermented Butter. Basil. Toasted Nori.	10.00€
Carpaccio Salmão Curado. Verdes. Sonomono. Pão de Soda. Cured Salmon Carpaccio. Greens. Sonomono. Soda Bread.	9.00€
Carabinero Selvagem. Cabeça Crocante. Bisque. Wild Caught Carabinero. Crispy Head. Bisque.	25.00€ 100g
Tártaro de Filete Maturado. Cornichon. Pétales de Alcaparra. Aged Tenderloin Beef Tartar. Cornichon. Caper Petals.	12.00€ 100g
Tacos Three House. Filete Angus. Pico de Gallo. Three House Tacos. Angus Tenderloin. Pico de Gallo.	12.00€
Ceviche do Mercado. Pargo. Camarão. Puré de Batata Doce. Papadums. Market Fish Ceviche. Snapper. Shrimp. Sweet Potato Mash. Cumin Papadums.	14.00€

Three House Bombs.

Croquetes gigantes, verdadeiras bombas de sabor. King size croquettes, real flavour bombs.

Kraken Bomb. Polvo. Nero di Sepia. Kraken. Octopus. Nero di Sepia.	8.00€
King Prawn Bomb. Camarão Selvagem. Bisque de Carabinero. Wild Tiger Prawn. Carabinero Bisque.	10.00€
Vegan Bomb. Carne Beyond. Hummus. Beterraba. Beyond Meat. Hummus. Beetroot.	8.00€

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.

Bao. Entremeada. Mango Chutney. Bao. Pork Belly. Mango Chutney.	8.00€ 2un
Bao. Picanha Angus. Chutney de Ananás Fumado. Pickle de Ananás. Farofa. Bao. Angus Picanha. Smoked Pinnapple Chutney. Pickled Pinnapple. Farofa.	10.00€ 2un
Bao. Cogumelos Salteados. Ameixa. Soja. Gengibre. Algas. Bao. Sautéed Mushrooms. Plum. Soya. Ginger. Seaweed.	8.00€ 2un

Pratos Principais. Main dishes.**Menu de Jantar. Dinner Menu**

Sopa de Cebola Gratinada. Cebola Caramelizada. Queijo Gruyère. French Onion Soup. Caramelized Onions. Oven Roasted Gruyère Cheese.	12.00€
Ramen. Noodles de Arroz. Cogumelos. Pak Choi. Ovo Curado. Ramen. Rice Noodles. Portobello. Pak Choi. Cured Egg.	14.00€
Ramen. Short Rib. Noodles de Arroz. Milho. Ovo Curado. Pak Choi. Shittaki. Ramen. Short Rib. Rice Noodles. Corn. Cured Egg. Pak Choi. Shittaki.	18.00€
Chowder de Bacalhau. Salmão Norueguês. Mexilhão Galego. Camarão. Fish Chowder. Line Caught Cod. Norwegian Salmon. Mussels. Shrimp.	16.00€
Chilli sin Carne. Feijão. Tomate Indigo. Padron. Arroz Selvagem. Raita. Chilli sin Carne. Red Kidney Beans. Indigo Tomato. Padron. Wild Rice. Raita.	14.00€
Ventrecha de Atum. Mandioca. Chalotas. Pistacho. Trufa. Tunna Yellowfin Belly. Mandioca. Shallots. Pistachio. Truffle.	16.00€
Tentáculo de Polvo. Cuscus Tostado. Furikake. Avelã. Giant Octopus Tentacle. Toasted Couscous. Furikake. Hazelnut.	22.00€
Lombo de Bacalhau da Islândia. Beringela. Mexilhão. Fregola de Tomate. Iceland Cod Loin. Gremolata. Eggplant. Mussels. Smoked Tomatoes Fregola.	18.00€
T-bone de Borrego. Bimi. Batata Três Cozeduras. Lamb T-bone. Bimi. Triple Roasted Potatoes.	16.00€ 4 un
Tomahawk Vitela Milanesa. Tomate Fumado. Mescla de Verdes. Gouda. Veal Tomahawk Milanese. Smoked Tomato. Mixed Greens. Aged Gouda.	26.00€ 400g
Acém Angus. Padron. Batata Frita Mal Descascada. Especiarias. Angus Rib Eye. Padron. Hand-cut Fries. Spicy Dust.	15.00€ 300g
Short Rib Angus. Alho Negro. Pak Choi. Angus Short Rib. Black Garlic. Pak Choi.	22.00€ 300g
Supremo de Galinha D'Angola. Okaido. Batata Vitelotte. Tuille Negro. Guinea Fowl Supreme. Okaido. Vitelotte Potato. Black Tuille.	16.00€
Ragu de Borrego. Pappardelle Fresco. Trufa Negra. Shimegi. Lamb Ragu. Fresh Pappardelle. Black Truffle. Shimegi.	22.00€

Acompanhamentos. Sides.

Batata Frita Mal Descascada. Especiarias. Hand-cut Fries. Spicy Dust. 5.00€	Verdes. Cogumelos Curados. Gouda Envelhecido. Greens. Cured Mushrooms. Aged Gouda. 6.00€	Maçaroca no Carvão. Manteiga Oriental Corn on Charcoal. Oriental Butter 5.00€	Salada de Três Tomates. Three-Tomato Salad. 5.00€
--	---	--	--

Restrição alimentar, alergia ou preferência, por favor informe-nos. Preços apresentados incluem IVA.
Should you have any dietary restrictions or preferences, please inform us. Prices with VAT included.

Sobremesas. Desserts.

Menu de Jantar. Dinner Menu

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

Chef. Maurício 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.** 8.00€
Cookie Cake. Yogurt. Tangerine Sorbet.
Pastry Chef. Anna Astashova
- Gelado Negro Frito. Abacate & Manjeriçã. Lima. Toffee de Alecrim.** 8.00€
Black Fried Ice cream. Avocado & Basil. Lime. Rosemary Toffee.
Chef. Maurício Faria
- Tarte de Queijo San Sebastian. Gelado de Abóbora e Laranja.** 6.00€
Basque Cheesecake San Sebastian. Pumpkin and Orange Ice Cream.
Chef. Maurício Faria
- Matcha Tartelete. Chá Matcha. Framboesa.** 6.00€
Raspberry Matcha Tartelet.
Pastry Chef. Anna Astashova
- Mousse de Chocolate. Gelado de Caramelo Salgado & Cardamomo.** 6.00€
Chocolate Mousse. Salted Caramel & Cardamom Ice Cream.
Chef. Maurício Faria
- Fairy Pearl. Esfera de Manjeriçã. Doce de Morango. Creme de Lima.** 8.00€
Fairy Pearl. Basil Sphere. Strawberry Jam. Lime.
Pastry Chef. Anna Astashova
- Tarte Aperol Spritz.** 6.00€
Aperol Spritz Pie.
Pastry Chef. Anna Astashova
- Chocolate Passion Blossom. Mousse Chocolate. Creme de Maracujá. Tuille de Chocolate.** 8.00€
Chocolate Passion Blossom. Dark Chocolate Mousse.
Passion Fruit Creme. Chocolate Tuille.
Pastry Chef. Anna Astashova

Dias de cafés madrugadores ou dias de pequenos
almoços tardios, dias de refeições ligeiras ou dias que
fazem da noite a nossa melhor companhia.
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	15:00 - 22:00
terça-feira tuesday	09:00 - 22:00	15:00 - 22:00
quarta-feira wednesday	09:00 - 22:00	15:00 - 22:00
quinta-feira thursday	09:00 - 22:00	15:00 - 22:00
sexta-feira friday	09:00 - 22:00	15:00 - 00:00
sábado saturday	10:00 - 22:00	15:00 - 00:00
domingo sunday	10:00 - 15:00	ENCERRADO CLOSED



Hotel.
Restaurant.
Cocktail Bar.

Above all, a home.

Brunch.
Lunch.
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 below our tree top,
below 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 below.



Pequeno almoço e Brunch.

Todos os dias | Everyday
09:00 - 17:00

Croissant de Manteiga. Doce da Casa. Butter Croissant. Homemade Fruit Jam. ADICIONE QUEIJO EMMENTAL. ADD EMMENTAL CHEESE.	2.00€ 0.50€
Smoothie Bowl de Manga e Côco. Banana. Chia. Three House Granola. Smoothie Bowl. Mango. Coconut. Banana. Chia. Three House Granola.	7.50€
Bowl de Iogurte dos Açores. Fruta da Época. Three House Granola. Azores Iogurt Bowl. Season Fruits. Three House Granola.	7.50€
Panquecas de Aveia. Matcha. Côco. Mirtilos. Oatmeal Pancakes. Matcha. Coconut. Blueberries. ESCOLHA O SEU TOPPING CHOOSE YOUR TOPPING XAROPE DE ÁCER MANTEIGA DE AMENDOIM CHOCOLATE BELGA MAPPLE SYRUP PEANUT BUTTER BELGIUM CHOCOLATE	6.00€ 2un
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.	12.00€
Ovos. Pão de Soda. Abacate. Bacon. Eggs. Homebaked Three House Soda Bread. Avocado. Bacon.	9.00€
Ovos Turcos. Labneh de Alho. Funcho. Chili. Pão Pita. Turkish Eggs. Garlic Labneh. Fennel. Chili. Pita Bread.	9.00€
Ovo Cozido. Queijo Emmental. Pão de Soda Three House. Soft or Hard Boiled Egg. Emmental Cheese. Three House Soda Bread.	4.00€

LITTLE EXTRAS.

ABACATE AVOCADO 2.00€	OVO EGG 1.50€	PÃO DE SODA SODA BREAD 3.00€	SALMÃO FUMADO SMOKED SALMON 6.00€	COXA FRANGO SEM OSSO BONELESS CHICKEN THIGH 4.00€	BACON BACON 3.00€
------------------------------------	----------------------------	---	--	--	--------------------------------

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. Côco. Oatmeal. Pistachio. Caju. Manga. Coconut.	6.50€ 250g
Tropical. Aveia. Trigo Sacareno. Ananás. Kumquat. Ruibarbo. Goji. Oatmeal. Corn. Pinnapple. Kumquat. Ruibarbo. Goji.	6.50€ 250g

Refeições ligeiras.
Light bites.

Todos os dias | Everyday
12:00 - 17:00

Three House Bake. Pão de Fermentação Natural. Manteiga Natural Fermentada. Sourdough Bread. Natural Fermented Butter.	5.50€
Nachos Three House. Guacamole. Three House Nachos. Guacamole.	5.00€
Baba Ganoush. Beringela. Vegetais Crocantes. Pão Pita no Carvão. Baba Ganoush. Eggplant. Crunchy Vegetables. Chargrilled Pita Bread.	6.00€
Gaspacho Verde. Matcha. Tatsoi. Queijo Coalho. Green Gaspacho. Matcha. Tatsoi. Rennet Cheese.	6.00€
Carpaccio Salmão Curado. Verdes. Sonomono. Pão de Soda. Cured Salmon Carpaccio. Greens. Sonomono. Soda Bread.	9.00€
Ceviche do Mercado. Pargo. Camarão. Puré de Batata Doce. Papadums. Market Fish Ceviche. Snapper. Shrimp. Sweet Potato Mash. Cumin Papadums.	14.00€

Three House Bombs.

Croquetes gigantes, verdadeiras bombas de sabor. King size croquettes, real flavour bombs.

Kraken Bomb. Polvo. Nero di Sepia. Kraken. Octopus. Nero di Sepia.	8.00€
King Prawn Bomb. Camarão Selvagem. Bisque de Carabinero. Wild Tiger Prawn. Carabinero Bisque.	10.00€
Vegan Bomb. Carne Beyond. Hummus. Beterraba. Beyond Meat. Hummus. Beetroot.	8.00€

Tártaro de Filete Maturado. Cornichon. Pétalas de Alcaparas. Rubia Gallega Beef Tartar. Cornichon. Capers Petals.	12.00€
---	--------

Tacos Three House. Filete Angus. Pico de Gallo. Three House Tacos. Angus Tenderloin Beef Tartar. Pico de Gallo.	12.00€ 3un
---	---------------

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.

Bao. Entremeada. Mango Chutney. Bao. Pork Belly. Mango Chutney.	8.00€ 2un
Bao. Picanha Angus. Chutney de Ananás Fumado. Pickle de Ananás. Farofa. Bao. Angus Picanha. Smoked Pinnapple Chutney. Pickled Pinnapple. Farofa.	10.00€ 2un
Bao. Cogumelos Salteados. Ameixa. Soja. Gengibre. Algas. Bao. Sautéed Mushrooms. Plum. Soya. Ginger. Seaweed.	8.00€ 2un

Pratos principais.

Main dishes.

Salada de Quinoa. Ovo. Hummus. Manga. Queijo. Furikake. Kale.	8.00€
Quinoa Salad. Egg. Hummus. Mango. Cheese. Furikake. Kale.	
ADICIONE COXA DE FRANGO SEM OSSO ADD BONELESS CHICKEN THIGH	4.00€
ADICIONE SALMÃO FUMADO ADD SMOKED SALMON	6.00€
ADICIONE CAMARÕES ADD PRAWNS	6.00€
Sopa de Cebola Gratinada. Cebola Caramelizada. Queijo Guyère.	12.00€
French Onion Soup. Caramelized Onions. Oven Roasted Gruyère Cheese.	
Hambúrguer Wagyu. Pão Flaguette. Queijo Coalho. Bacon.	16.00€
Wagyu Burger. Multicereal Flaguette. Curd Cheese. Bacon.	
Entrecosto Longa Cozedura. Batata Frita Mal Descascada.	14.00€
Slow Roast Pork Ribs. Hand-cut Fries.	
Pad Thai. Noodles de Arroz. Amendoim. Rebentos de Soja.	10.00€
Pad Thai. Creamy Rice Noodles. Peanuts. Soy Sprouts.	
ADICIONE COXA DE FRANGO SEM OSSO ADD BONELESS CHICKEN THIGH	4.00€
ADICIONE CAMARÕES ADD PRAWNS	6.00€
Chilli sin Carne. Feijão. Tomate Indigo. Padron. Arroz Selvagem. Raita.	14.00€
Chilli sin Carne. Red Kidney Beans. Indigo Tomato. Padron. Wild Rice. Raita.	
Ramen. Noodles de Arroz. Cogumelos. Pak Choi. Ovo Curado.	14.00€
Ramen. Rice Noodles. Portobello. Pak Choi. Cured Egg.	
Ramen. Short Rib. Noodles de Arroz. Milho. Ovo Curado. Pak Choi. Shittaki.	18.00€
Ramen. Short Rib. Rice Noodles. Corn. Cured Egg. Pak Choi. Shittaki.	
Acém Maturado. Padron. Batata Frita Mal Descascada. Especiarias.	15.00€
Aged Rib Eye. Padron. Hand-cut Fries. Spicy Dust.	
Ragu de Borrego. Pappardelle Fresco. Trufa Negra. Shimegi.	22.00€
Lamb Ragu. Fresh Pappardelle. Black Truffle. Shimegi.	

Acompanhamentos. Sides.

Batata Frita Mal Descascada. Especiarias.	Verdes. Cogumelos Curados. Gouda Envelhecido.	Maçaroca no Carvão. Manteiga Oriental	Salada de Três Tomates.
Hand-cut Fries. Spicy Dust.	Greens. Cured Mushrooms. Aged Gouda.	Corn on Charcoal. Oriental Butter	Three Tomatoes Salad.
5.00€	6.00€	5.00€	5.00€

Sobremesas. Desserts.

Mousse de Chocolate. Gelado de Caramelo Salgado & Cardamomo.	Tarte de Queijo San Sebastian.	Tarte Aperol Spritz. Limão. Matcha.	Matcha Tartelete. Chá Matcha. Framboesa.
Chocolate Mousse. Salted Caramel & Cardamom Ice Cream.	Traditional Basque Cheesecake.	Aperol Spritz Pie.	Raspberry Matcha. Tartelet.
6.00€	5.00€	6.00€	6.00€

Restrição alimentar, alergia ou preferência, por favor informe-nos. Preços apresentados incluem IVA.
Should you have any dietary restrictions or preferences, please inform us. Prices with VAT included.

Dias de cafés madrugadores ou dias de pequenos
almoços tardios, dias de refeições ligeiras ou dias que
fazem da noite a nossa melhor companhia.
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	15:00 - 22:00
terça-feira tuesday	09:00 - 22:00	15:00 - 22:00
quarta-feira wednesday	09:00 - 22:00	15:00 - 22:00
quinta-feira thursday	09:00 - 22:00	15:00 - 22:00
sexta-feira friday	09:00 - 22:00	15:00 - 00:00
sábado saturday	10:00 - 22:00	15:00 - 00:00
domingo sunday	10:00 - 15:00	ENCERRADO CLOSED



Hotel.
Restaurant.
Cocktail Bar.

Above all, a home.