

Cocktail.
Pairing.
Menu.

Menu de comidas de Cocktail Bar
disponível das 15h às 21:30h.
Cocktail pairing menu available
from 3pm till 9:30pm.



Hotel.
Restaurant.
Cocktail Bar.

Above all, a home.

Cocktail. Pairing. Menu.

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€

Ceviche do Mercado. Camarão. Puré de Batata Doce.

Pickle de Mango. Papadums.

Market Fish Ceviche. Shrimp. Sweet Potato Mash. Mango Pickle. Papadums.

15.00€

Tártaro Filete Maturado. Cornichon. Alcaparra. Pão de Fermentação Natural.

Aged Tenderloin Beef Tartar. Cornichon. Fried Caper. Chargrilled Sourdough Bread.

100g | 16.00€

Salada de Quinoa ou Trigo Serraceno. Ovo. Hummus. Manga. Abacate. Queijo. Furikake.

Quinoa or Buckweat Salad. Egg. Hummus. Mango. Avocado. Cheese. Furikake.

8.00€

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€

Tacos Three House. Ventrecha Crocante. Mayonese Piccalilli. Abacate.

Three House Tacos. Crunchy Belly Fish. Piccalilli Mayo. Avocado.

2un | 12.00€

Tacos Three House. Filete Angus. Guacamole. Pico de Galo.

Three House Tacos. Angus Tenderloin Beef Tartar. Pico de Galo.

2un | 12.00€

Hambúrguer Wagyu. Flaguette Multicereais. Queijo Coalho. Bacon.

Wagyu Burguer. Multicereal Flaguette. Curd Cheese. Bacon.

16.00€

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.

Entremeada de Suíno.

Ketchup de Tamarindo.

Pickle Escandinavo de Cenoura.

Grilled Pork Belly. Tamarind Ketchup.

Scandinavian Carrot Pickle.

1un | 8.00€

Camarão Tigre Selvagem.

Pepino. Lima Preservada.

Creme Fraîche. Coentros.

Black Tiger Prawn.

Cucumber. Preserved Lime.

Creme Fraîche. Coriander.

1un | 12.00€

Cogumelos Salteados. Ameixa.

Sunomono. Soja. Gengibre.

Sautéed Mushrooms.

Plum. Soya. Ginger.

1un | 6.00€

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.

1un | 8.00€

King Prawn Bomb. Camarão Selvagem.

Molho Thai Fumado.

Wild Tiger Prawn. Smoky Thai Sauce.

1un | 10.00€

Vegan Bomb. Carne Beyond.

Hummus. Beterraba.

Beyond Meat. Hummus.

Beetroot.

1un | 8.00€

Mousse de Chocolate. Gelado de Caramelo Salgado & Cardamomo.

Chocolate Mousse. Salted Caramel & Cardamon Icecream.

6.50€

Tarte de Queijo San Sebastian. Gelado de Abóbora e Laranja.

Basque Cheesecake San Sebastian. Pumpkin and Orange Ice Cream.

6.00€

A sua ordem será preparada no nosso restaurante no 3º andar, por favor considere entre 15 a 30 minutos para a preparação e entrega da sua comida.

Your order will be prepared at our restaurant on the third floor, please allow 15 to 30 minutes for preparation and delivery.

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.



Menu de comidas disponível no terraço,
quarta a sábado, das 15h às 21:30h

Rooftop food menu available
from 3pm till 9:30pm

Último pedido às 21:30h | Last order 9:30pm

Terça a Domingo Encerrado
Tuesday to Sunday Closed