

ANIMAL

RESTAURANT & BAR

ANIMAL

ENTRADAS APPETIZERS

Creme de Ervilhas  <i>Cream Peas Soup</i>	7€	Ceviche de Peixe, Maracujá e Abacate <i>Ceviche, Passion Fruit, Avocado</i>	20€
Milho, Parmesão e Lima <i>Corn, Parmesan and Lime</i>	14€	Tártaro De Atum, Cítrinos e Ponzu <i>Tuna Tartar, Citrus, Ponzu</i>	23€
Burrata e Texturas de Beterraba <i>Burrata, Beetroot Textures</i>	16€	O Clássico Bife Tártaro <i>Classic Steak Tartar.</i>	24€

PRATOS PRINCIPAIS MAIN DISHES

Beringela, Arroz Japonês, Cebolite  <i>Eggplant "Unagui" Rice Bowl</i>	14€
Couscous Bróculos, Espargos e Lima  <i>Broccoli, Asparagus and Lime Couscous</i>	16€
Frango, Miso e Chili <i>Chicken, Miso and Chili</i>	18€
Pato Confitado, Groselha e Massa Chitarra <i>Confit Duck, Gooseberry, Chitarra Pasta</i>	26€
Peixe do Dia <i>Fish of the day</i>	30€
Lombinho de Porco Preto, Jalapeños e Pico de Galo <i>Black Pork Tenderloin, Jalapeños and Pico de Gallo</i>	30€
Entrecôte, Cebolite e Sriracha <i>Entrecôte, Chives and Sriracha</i>	35€
Risotto de Lima com Carabineiro <i>Lime Risotto with Carabineiro Shrimp</i>	36€
T-Bone Maturado, Esmagada de Batata, Limão e Cebolinho (2pax) <i>Matured T-bone, Mashed Potatoes, Lemon and Chives (2 Pax)</i>	80€

ACOMPANHAMENTOS ACCOMPANIMENTS

Salada do Chef  <i>Chef's Salad</i>	6€
Esmagada de Batata, Limão e Cebolinho <i>Mashed Potatoes, Lemon and Chives</i>	6€
Arroz Asiático <i>Asian Rice</i>	7€
Legumes Grelhados, Soja e Mel  <i>Grilled Vegetables, Soy and Honey</i>	7€

SOBREMESAS DESSERTS

Semifrio de Maracujá e Coco <i>Passion Fruit and Coconut Semi-cold</i>	8€
Chocolate Osaka <i>Osaka Chocolate</i>	8€
Panna Cotta de Morango e Baunilha  <i>Strawberry and Vanilla Panna Cotta</i>	6€
Fruta <i>Fruit</i>	5€
Tábua de Queijos — Chèvre e Camembert Nacional <i>Cheese Board</i> — <i>Chèvre and Camembert Nacional</i>	30€



Room Service: 5€

No caso de alguma intolerância alimentar, por favor, informe a nossa equipa. *In case of any food intolerance, please inform our team.*

 **vegan**

ANIMAL

Sushi

Hosomaki de Legumes (6 un) 	10€
<i>Vegetable Hosomaki (6 unt)</i>	
Hosomaki de Natto (6 un) 	10€
<i>Natto Hosomaki (6 unt)</i>	
Hosomaki (6 un)	14€
<i>Hosomaki (6 unt)</i>	
Niguiiri (7 un)	15€
<i>Niguiiri (7 unt)</i>	
Bosushi (7 un)	16€
<i>Bosushi (7 unt)</i>	
Sashimi (6 un)	18€
<i>Sashimi (6 unt)</i>	
Futomaki (6 un)	20€
<i>Futomaki (6 unt)</i>	
Chirachi	24€
<i>Chirachi</i>	
Sushi Set (11 un)	28€
<i>Sushi Set (11 unt)</i>	

ANIMAL

All Day

SOPA SOUP

Creme de Ervilhas 
Cream Peas Soup

7€

SALGADOS SAVOURY

Sandwich Animal
Animal Sandwich

8€

Tábua de Enchidos
— **Presunto e salpicão de porco preto nacional**
Sausages Board
— *Ham and Black Pig Nacional Sausage*

30€

Tábua de Queijos
— **Chèvre e Camembert Nacional**
Cheese Board
— *Chèvre and Camembert Nacional*

30€

Tábua Mista
Ham and Cheese Board

35€

CRÚS RAW

Burrata e Texturas de Beterraba 16€
Burrata, Beetroot Textures

Ceviche de Peixe, Maracujá e Abacate 20€
Ceviche, Passion Fruit, Avocado

Salada do Chef 12€
Chef's Salad

DOCES SWEET

Panqueca de Morango ou Banana 7€
Strawberry or Banana Pancake

Semifrio de Maracujá e Coco 8€
Passion Fruit and Coconut Semi-cold

Chocolate Osaka 8€
Osaka Chocolate

Panna Cotta de Morango e Baunilha  6€
Strawberry and Vanilla Panna Cotta

Fruta 5€
Fruit

ANIMAL

Cocktails

CARIBBEAN PINEAPPLE 12€

Rum, Pure Abacaxi, Hortelã e Clara de Ovo

Rum, Pineapple Puree, Mint and Egg White

BERRY ME 12€

Vodka, Puré de Morango e Sumo de Limão

Vodka, Strawberry Puree and Lemon Juice

OSAKA 13€

Saqué, Lichias e Maraschino

Sake, Lychees and Maraschino

BOOM TIGER 14€

Gin Ruibarbo, Gengibre, Framboesas e Chocolate Amargo

Rhubarb And Ginger Gin, Raspberries and Chocolate Bitter

RED JUNGLE 15€

Tequila, Amoras e Licor Chambord

Tequila, Blackberry Fruit and Chambord Liqueur

TROPICAL PISCO 16€

Pisco, Abacaxi e Espuma de Coco

Pisco, Pineapple and Coconut Foam


Room Service: 5€

No caso de alguma intolerância alimentar, por favor, informe a nossa equipa. *In case of any food intolerance, please inform our team.*

ANIMAL

Vinhos Wines

BRANCOS WHITE

ALR António Lopes Ribeiro, Vinho Verde Bio, P. Lima 
Loureiro, Trajadura e Arinto



7,5€




24,9€

Comenda de Ansemil Branco Bio, Lafões
Arinto, Cercial e D. Branca

6,5€

18,5€

Zebro Branco de Uva Tinta Bio, Alentejo 
Touriga Nacional e Aragonés

8€

27€

Dona Dorinda Bio, Alentejo
Viognier

48,9€

Atlântico, Under water, Setúbal
Arinto, Alvarinho e encruzado


92,5€

ROSÉ ROSE

Comenda de Ansemil Bio, Lafões
Alfrocheiro, Baga, Castelão, Jean e Trincadeira

6,5€

20€

Clarete Casa de Mouraz Tinta e Branca Bio, Dão 
Touriga Nacional, Jaen, Rufete, Alfrocheiro, Encruzado, Fernão Pires, Bical

7,5€

26€

Curral Atlantis, Açores
Merlot e Touriga Nacional

8€


30€

TINTOS RED

Dona Dorinda Reserva Bio, Alentejo
Syrah




57,5€

Vinha da Malhada, Bio, Lisboa 
Trincadeira, Castelão e Alicante Bouchet

6,5€

23€

Vieira de Sousa — Anoaked, Douro 
Touriga Nacional, Touriga Franca

7,9€

45€

ALR António Lopes Ribeiro Maresia Tinta e Branca, Bio, P. Lima
Vinhão, Borraçal e Loureiro

28€

Casa de Mouraz, Elfa, Dão
Vinha Velha, mais de 30 castas

49€

Atlântico, Under water, Setúbal
Touriga Franca, Touriga Nacional

92,5€

ESPUMANTES SPARKLING

C.e. Millesimato Brut

10€

40€

M&M, Silver Edition, Bairrada

75€

GARRAFEIRA WINE PAIRING

Harmonização de Vinhos (3)
Harmonização de Vinhos (3)

35€

Room Service: 5€

No caso de alguma intolerância alimentar, por favor, informe a nossa equipa. *In case of any food intolerance, please inform our team.*

 vegan

ANIMAL

Chás, Cafetaria, Refrigerantes *Teas, Coffee, Soft Drinks*

CHÁS TEAS

Chás Quentes 4€
Hot Teas

**Roibos Vanille, English Breakfast,
Anastasia, Chá Verde de Menta,
Camomila, Earl Grey, Jasmin**
*Roibos Vanille, English Breakfast, Anastasia, Mint
Green Tea, Camomile, Earl Grey, Jasmin*

Chás Frios 10€
Ice Teas

**Tropical Tea, Panda Tea, Lion Tea,
Sunset Tea**
Tropical Tea, Panda Tea, Lion Tea, Sunset Tea

SOFTS DRINKS SOFTS DRINKS

Água Com e Sem Gás 3,5€
Water (straight or sparkle)

Coca-Cola 3€

Coca-Cola Zero 3€

Sprite 3€

Lipton 3€

Ice Tea 3€

Água Tônica 3€
Tonic water

Ginger Beer 3€

CAFÉS COFFEES

Café Espresso 2,5€
Espresso

Descafeinado 2,5€
Decaffeinated

Capuccino 4€
Capuccino

Café com Leite 4€
Coffee with milk

Machiato 4€
Machiato

Abatanado 4€
Abatanado

Café Duplo 4€
Double Coffee

Chocolate Quente 4€
Hot Chocolate

SUMOS JUICES

Sumo de Laranja 5€
Orange juice

Limonada 5€
Lemonade

Limonada com Fruta 5€
Lemonade with fruit

Sumo do Dia 5€
Juice of the day

Room Service: 5€

No caso de alguma intolerância alimentar, por favor, informe a nossa equipa. *In case of any food intolerance, please inform our team.*

ANIMAL

Bar

CERVEJAS BEERS

Cerveja de Pressão
Pression beer
20cl 3€
40cl 4,5€

Cerveja de Garrafa
com e sem Álcool
Bottled Beer
with and without Alcohol. 4€

Cerveja Weiss 5€
Weiss Beer

Cidra Somersby Maçã 4€
Somersby Apple Cider

APERITIVOS APERITIVOS

La Quintinye Extra Dry 10€

La Quintinye Blanc 10€

La Quintinye Rouge 10€

Aperol, Campari 10€

Lillet Blanc 10€

Per Se 10€

AGUARDENTES AGUARDENTES

CR&F 12€

Adega Velha Reserva 6 Anos 10€

Fim De Século 10€

Remy Martin Vsop 22€

Courvoisier Vs 20€

VODKA VODKA

Morosha 10€

Absolut Blue 10€

Grey Goose 14€

Zubrowka Bison Grass 12€

VINHOS DO PORTO PORT WINES

Vieira de Sousa Fine Tawning 10€

Vieira de Sousa White Extra Dry 12€

Vieira de Sousa LBV 18€

Vieira de Sousa 20 Anos 22€

Room Service: 5€

No caso de alguma intolerância alimentar, por favor, informe a nossa equipa. *In case of any food intolerance, please inform our team.*

ANIMAL

Bar

GIN

GIN

<i>Beefeater</i>	12€
<i>Tanqueray</i>	12€
<i>Tanqueray Ten</i>	14€
<i>Bulldog</i>	14€
<i>Hendricks</i>	14€
<i>G'vine Floraison</i>	18€
<i>Martin Millers</i>	16€
<i>Nordes</i>	16€
<i>Gin Mare</i>	18€
<i>Gin Brecon Rhubarb</i>	16€
<i>Sharish Blue Magic</i>	16€
<i>Magellan</i>	16€
<i>Whitley Neill Rhubarb</i>	16€
<i>Ki No Bi</i>	22€
<i>Roku</i>	18€
<i>Nikka Coffey</i>	18€
<i>Monkey 47</i>	22€

WHISKEY

WHISKEY

<i>Nikka From The Barrel</i>	18€
<i>Nikka Taketsuru</i>	20€
<i>Makers Mark</i>	16€
<i>Bulleit</i>	14€
<i>Four Roses</i>	12€
<i>Jack Daniels</i>	10€
<i>Glenlivet</i>	16€
<i>Famous Grouse</i>	10€
<i>Cardhu 12 Anos</i>	16€
<i>Old Parr</i>	16€
<i>Johnny Walker Red</i>	10€
<i>Johnny Walker Black</i>	14€
<i>Jameson</i>	10€
<i>Jameson Black Barrel</i>	16€
<i>Bushmills Black Bush</i>	12€
<i>Canadian Club</i>	10€

Room Service: 5€

No caso de alguma intolerância alimentar, por favor, informe a nossa equipa. *In case of any food intolerance, please inform our team.*

ANIMAL

Bar

TEQUILA, MESCAL, PISCO TEQUILA, MESCAL, PISCO

<i>José Cuervo Silver</i>	11€
<i>José Cuervo Reposado</i>	12€
<i>Don Julio Reposado</i>	16€
<i>Anejo Patron</i>	20€
<i>Altos Olmeca</i>	13€
<i>Pisco 1615</i>	14€
<i>San Cosmo</i>	12€

RUM RUM

<i>El Dorado</i>	10€
<i>Havana Club 7 Anos</i>	12€
<i>Plantation 3 Stars</i>	12€
<i>Plantation Dark</i>	14€
<i>Plantation Overproof</i>	16€
<i>Abuelo Anejo</i>	14€
<i>Diplomático Reserva</i>	18€
<i>Zacapa23</i>	20€
<i>Kraken</i>	16€

LICORES LICORES

<i>Baileys</i>	8€
<i>Tia Maria</i>	6€
<i>Kahlua</i>	8€
<i>Licor Beirao</i>	7€
<i>Cointreau</i>	6€
<i>Amarguinha</i>	7€
<i>Disaronno</i>	12€
<i>Jagermeister</i>	12€
<i>Drambuie</i>	12€
<i>St. Germain</i>	12€
<i>Chartreuse</i>	12€
<i>Chambord Royale</i>	14€
<i>Batida De Coco</i>	12€
<i>Midori</i>	10€
<i>Frangelico</i>	12€
<i>Marachino Luxardo</i>	12€
<i>Grand Marnier</i>	14€

Room Service: 5€

No caso de alguma intolerância alimentar, por favor, informe a nossa equipa. *In case of any food intolerance, please inform our team.*

