



UNIVERSAL

RESTAURANTE

O Restaurante **UNIVERSAL**, inserido no Hotel Eurostars Universal Lisboa, é o local ideal para quem procura uma experiência gastronómica descontraída durante a semana. Com um conceito casual e acolhedor, o espaço oferece menus de almoço inspirados na riqueza da cozinha e dos produtos tradicionais portugueses, perfeitos para quem valoriza refeições equilibradas e saborosas no dia a dia.

Com um menu de almoço que alia praticidade e autenticidade, o Restaurante Universal honra os sabores de Portugal com um toque contemporâneo, num ambiente que convida ao conforto e ao prazer de uma boa refeição. Aqui, tradição e simplicidade caminham lado a lado, celebrando o que de melhor a gastronomia portuguesa tem para oferecer.

*The **UNIVERSAL** restaurant, located in the Eurostars Universal Lisboa Hotel, is the ideal place for those looking for a relaxed gastronomic experience during the week. With a casual and welcoming concept, the space offers lunch menus inspired by the richness of traditional Portuguese cuisine and products, perfect for those who value balanced and tasty meals on a daily basis.*

With an lunch menu that combines practicality and authenticity, the Universal Restaurant honours the flavours of Portugal with a contemporary touch, in an atmosphere that invites you to enjoy a good meal. Here, tradition and simplicity go hand in hand, celebrating the best that Portuguese gastronomy has to offer.



EUROSTARS
UNIVERSAL LISBOA

MENU DE ALMOÇO

COUVERT & Co

Seleção variável diária

Azeite & balsâmico, pão de malte e trigo,
manteiga de ervas, pasta de azeitona

Seleção de petiscos

CARNE

Bochechas com shitakes e castanhas

Naco de novilho com molho a café Lisboa

Supremo de frango com crosta de parmesão

PEIXE (Peixe do dia)

Produtos variáveis sob consulta

Lula com emulsão de citronela e óleo de aneto

Robalinhos braseados com pesto de manjeriço

Salmão com mel e laranja

VEGI

Caril de legumes e arroz basmati (V)

ACOMPANHAMENTOS

Batata frita

Batata lagareira

Hokaido assada com alecrim, sementes carmelizadas

Legumes da época salteados

Arroz Basmati

COUVERT & Co

Section varies daily

*Olive oil & balsamic, malt and wheat bread,
herb butter, olive paste*

Selection of snacks

CARNE

Cheeks with shitakes and chestnuts

Sirloin steak with café Lisboa sauce

Chicken supreme with parmesan crust

FISH (Fish of the day)

Variable products on request

Squid with citronella emulsion and dill oil

Braised sea bass with basil pesto

Salmon with honey and orange

VEGI

Vegetable curry and basmati rice (V)

ACOMPANHAMENTOS

Fried potatoes

Lagareira potatoes

Roasted Hokaido with rosemary, caramelized seeds

Sautéed seasonal vegetables

Basmati rice

Nota

Os pratos podem variar de acordo com a disponibilidade

Este menu está disponível todos os dias ao almoço exceto fins de semana

Disponibilizamos alternativas caso possua alguma restrição alimentar

Caso pretenda acompanhar um acompanhamento extra terá um custo de €2

inclui

Couvert, petiscos, 1 prato principal e 1 acompanhamento, águas café e chá

Note

Dishes may vary according to availability

This menu is available every day for lunch except weekends

We offer alternatives if you have any dietary restrictions

If you want an extra side dish, it will cost €2

includes

Couverture, snacks, 1 main course and 1 side dish, water, coffee and tea

24€