



UNIVERSAL
BISTRO BAR

COMIDA, BEBIDA
E DIVERSÃO



EUROSTARS
UNIVERSAL LISBOA

COUVERT

COUVERT

Pão, Manteiga de ervas, azeite e vinagre balsâmico

Bread, herb butter, olive oil, and balsamic vinegar

4

ENCHIDOS

CURED MEATS

Paleta ibérica 36 meses de cura

Iberian shoulder, 36 months aged

22

Lombo fumado 100% bolota

100% acorn-fed smoked loin

15

Salame Cular ibérico

Iberian cular salami

11



QUEIJOS

CHEESES

Queijo fresco de cabra

Fresh goat cheese

9

Queijo de Azeitão

Azeitão cheese

12

Queijo Nisa

Nisa cheese

12

Compota de fruta da época

Seasonal fruit compote

4

PARA PARTILHAR

TO SHARE

Carpaccio de polvo com batata-doce

Octopus carpaccio with sweet potato

19

Camarão / Ameijoia / Cogumelos à bulhão pato

Shrimp / Clams / Mushrooms "Bulhão Pato" style

18

Ostras com emulsão de cebola e óleo verde

Oysters with onion emulsion and green oil

6

Pica-pau de novilho com pickles caseiros

Beef "Pica-pau" with homemade pickles

22

Pasteis de bacalhau com gel de coentros

Codfish cakes with coriander gel

11

OS NOSSOS CLÁSSICOS

OUR CLASSICS

Sopa de legumes da época

Seasonal vegetable soup

6

Salada de burrata

Burrata salad

16

Tosta mista

Ham and cheese toast

14

Hambúrguer de novilho nacional

National beef burger

18'5

Salada Cesar

Caesar salad

16

Tosta de queijo da serra e presunto serrano

Serra cheese and Serrano ham toast

18

Hambúrguer de wagyu

Wagyu burger

32

PRATOS PRINCIPAIS

TO SHARE

Bife à portuguesa com molho à café Lisboa

Portuguese-style steak with Lisbon café sauce

32

Ovo B.T, cogumelos e batata (V)

Soft egg, mushrooms, and potatoes (V)

26

Arroz de carabineiro

Scarlet prawn rice

58

Linguini de trufa (V)

Truffle linguini (V)

22

Linguini bolonhesa

Bolognese linguini

19

SOBREMESAS

DESSERTS

Mil folhas de chocolate

Chocolate mille-feuille

17

Tarte de laranja merengada

Orange tart with meringue

12

Fruta da época laminada

Sliced seasonal fruit

8





UNIVERSAL

BISTRO BAR

 PT

O Bistro Bar Universal, no Hotel Eurostars Universal Lisboa, oferece uma experiência gastronómica genuína e acolhedora, combinando a riqueza da gastronomia portuguesa com um toque contemporâneo. Com um menu pensado para partilha, reinventa pratos tradicionais com modernidade e criatividade, destacando

os melhores produtos nacionais e técnicas modernas. Complementado por uma seleção de bebidas que reflete a essência portuguesa, é um espaço descontraído onde tradição e inovação se unem para criar momentos únicos de convívio e descoberta.

 EN

The Bistro Bar Universal, located in the Eurostars Universal Lisboa Hotel, offers a genuine and welcoming gastronomic experience, blending the richness of Portuguese cuisine with a contemporary touch. With a menu designed for sharing, it reinvents traditional dishes with modernity and creativity,

showcasing the finest local ingredients and modern techniques. Complemented by a selection of beverages that reflect Portuguese essence, it is a relaxed space where tradition and innovation come together to create unique moments of connection and discovery.



EUROSTARS
UNIVERSAL LISBOA
