

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,  
bellow 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.

<b>Three House Bake.</b> <b>Pão de fermentação natural, massa mãe com mais de meio século.</b> <b>Servido com manteiga natural fermentada.</b> Sourdough bread, "massa madre" with over half a century. Served with natural fermented butter.	5.50€
<b>Gaspacho Verde. Matcha. Tatsoi. Queijo Fresco.</b> Green Gaspacho. Matcha. Tatsoi. Fresh Cheese.	6.00€
<b>Cogumelos. Manteiga Fermentada. Manjeriçã. Nori tostada.</b> Mushrooms. Fermented Butter. Basil. Toasted Nori.	10.00€
<b>Carpaccio Salmão Curado. Verdes. Sonomono. Pão de Soda.</b> Cured Salmon Carpaccio. Greens. Sonomono. Soda Bread.	9.00€
<b>Camarão Tigre Selvagem no Carvão. Nori. Maionese de Limão. Pólen de Funcho.</b> Black Tiger Prawn on Charcoal. Nori. Preserved Limon Mayo. Fennel Pollen.	18.00€ 200g
<b>Ceviche do Mercado. Camarão. Puré de Batata Doce. Pickle de Mango. Papadums.</b> Market Fish Ceviche. Shrimp. Sweet Potato Mash. Mango Pickle. Papadums.	15.00€
<b>Tártaro de Filete Maturado. Cornichon. Pétalas de Alcaparra.</b> Aged Tenderloin Beef Tartar. Cornichon. Caper Petals.	16.00€ 100g
<b>Tacos Three House. Filete Angus. Pico de Gallo.</b> Three House Tacos. Angus Tenderloin Beef Tartar. Pico de Gallo.	12.00€ 2un
<b>Tacos Three House. Ventrecha Crocante. Mayonese Piccalilli. Abacate.</b> Three House Tacos. Crunchy Belly Fish. Piccalilli Mayo. Avocado.	12.00€ 2un

### Three House Bombs.

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

<b>Kraken Bomb. Polvo. Nero di Sepia.</b> Kraken. Octopus. Nero di Sepia.	8.00€ 1un
<b>King Prawn Bomb. Camarão Selvagem. Molho Thai Fumado.</b> Wild Tiger Prawn. Smoky Thai Sauce.	10.00€ 1un
<b>Vegan Bomb. Carne Beyond. Hummus. Beterraba.</b> Beyond Meat. Hummus. Beetroot.	8.00€ 1un

### 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.

<b>Bao. Entremeada. Mango Chutney.</b> Pork Belly. Mango Chutney.	8.00€ 2un
<b>Bao. Picanha. Pickle Ananás Fumado.</b> Bao. Angus Picanha. Smoked Pinnapple Pickle.	10.00€ 2un
<b>Bao. Cogumelos Salteados. Ameixa. Soja. Gengibre.</b> Sautéed Mushrooms. Plum. Soya. Ginger.	8.00€ 2un

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.

Vegetarian and Vegan options available and on request.

## Pratos Principais • Main dishes •

<b>Sopa de Cebola Gratinada. Cebola Caramelizada. Queijo Gruyère.</b> French Onion Soup. Caramelized Onions. Oven Roasted Gruyère Cheese.	12.00€
<b>Veggie Ramen. Noodles de Trigo. Cogumelos. Pak Choi. Ovo Curado.</b> Veggie Ramen. Wheat Noodles. Portobello. Pak Choi. Cured Egg.	14.00€
<b>Ramen. Short Rib. Noodles de Trigo. Milho. Ovo Curado. Pak Choi. Shittaki.</b> Ramen. Short Rib. Wheat Noodles. Corn. Cured Egg. Pak Choi. Shittaki.	18.00€
<b>Chowder de Bacalhau. Salmão Norueguês. Mexilhão Galego. Camarão.</b> Fish Chowder. Line Caught Cod. Norwegian Salmon. Mussels. Shrimp.	16.00€
<b>Chilli sin Carne. Feijão. Tomate Indigo. Padron. Arroz Selvagem. Raita.</b> Chilli sin Carne. Red Kidney Beans. Indigo Tomato. Padron. Wild Rice. Raita.	14.00€
<b>Ventrecha de Atum. Mandioca Trufada. Chalotas. Pistacho.</b> Tunna Yellowfin Belly. Truffle Mandioca. Shallots. Pistachio.	18.00€
<b>Tentáculo de Polvo. Cuscus Tostado. Furikake. Avelã.</b> Giant Octopus Tentacle. Toasted Couscous. Furikake. Hazelnut.	22.00€
<b>Lombo de Bacalhau da Islândia. Gremolata.</b> <b>Beringela. Mexilhão. Fregola de Tomate.</b> Iceland Cod Loin. Gremolata. Eggplant. Mussels. Smoked Tomatoes Fregola.	18.00€
<b>Costeleta de Vitela Milanesa. Marinara. Verdes. Gouda Envelhecido.</b> Veal Prime Rib Milanese. Marinara. Mixed Greens. Aged Gouda.	26.00€ 350g
<b>Acém Angus. Padron. Batata Frita Mal Descascada. Especiarias.</b> Angus Rib Eye. Padron. Hand-cut Fries. Spicy Dust.	15.00€ 250g
<b>Short Rib Angus. Alho Negro. Pak Choi.</b> Angus Short Rib. Black Garlic. Pak Choi.	22.00€ 300g
<b>Supremo de Galinha D'Angola. Okaido. Batata Vitelotte. Tuille Negro.</b> Guinea Fowl Supreme. Okaido. Vitelotte Potato. Black Tuille.	16.00€
<b>Ragu de Borrego. Pappardelle Fresco. Trufa Negra. Shimegi.</b> 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€

**Sobremesas. Desserts.**

**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.** 8.00€  
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

**Chocolate Passion Blossom. Mousse de 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.
<b>segunda-feira</b> monday	09:00 - 22:00	15:00 - 22:00
<b>terça-feira</b> tuesday	09:00 - 22:00	15:00 - 22:00
<b>quarta-feira</b> wednesday	09:00 - 22:00	15:00 - 22:00
<b>quinta-feira</b> thursday	09:00 - 22:00	15:00 - 22:00
<b>sexta-feira</b> friday	09:00 - 22:00	15:00 - 01:00
<b>sábado</b> saturday	10:00 - 22:00	15:00 - 01:00
<b>domingo</b> 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,  
bellow 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

<b>Croissant de Manteiga. Doce da Casa.</b> Butter Croissant. Homemade Fruit Jam. ADICIONE QUEIJO EMMENTAL. ADD EMMENTAL CHEESE.	2.00€ 0.50€
<b>Smoothie Bowl de Manga e Côco. Banana. Chia. Three House Granola.</b> Smoothie Bowl. Mango. Coconut. Banana. Chia. Three House Granola.	7.50€
<b>Bowl de Iogurte dos Açores. Fruta da Época. Three House Granola.</b> Azores Iogurt Bowl. Season Fruits. Three House Granola.	7.50€
<b>Panquecas de Aveia. Matcha. Côco. Mirtilos.</b> 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
<b>Ovos. Pão de Soda. Salmão Fumado. Abacate. Queijo Coalho.</b> Eggs. Soda Bread. Smoked Salmon. Curd Cheese. Avocado.	12.00€
<b>Ovos Benedict. Croissant de Manteiga. Espargos. Bacon.</b> Eggs Benedict. Butter Croissant. Asparagus. Bacon.	12.00€
<b>Ovos. Pão de Soda. Abacate. Bacon.</b> Eggs. Homebaked Three House Soda Bread. Avocado. Bacon.	9.00€
<b>Ovos Turcos. Labneh de Alho. Funcho. Chili. Pão Fermentação Natural.</b> Turkish Eggs. Garlic Labneh. Fennel. Chili. Chargrilled Sourdough Bread.	9.00€
<b>Ovo Mollet. Queijo Emmental. Pão de Soda Three House.</b> Egg Mollet. Emmental Cheese. Three House Soda Bread.	4.00€

LITTLE EXTRAS.

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

<b>Kerman. Aveia. Pistacho. Caju. Manga. Côco.</b> Oatmeal. Pistachio. Caju. Manga. Coconut.	6.50€ 250g
<b>Tropical. Aveia. Trigo Sarraceno. Ananás. Kumquat. Ruibarbo. Goji.</b> Oatmeal. Corn. Pinnapple. Kumquat. Ruibarb. Goji.	6.50€ 250g

Refeições ligeiras.  
Light bites.

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

<b>Three House Bake.</b> <b>Pão de Fermentação Natural. Manteiga Natural Fermentada.</b> Sourdough Bread. Natural Fermented Butter.	5.50€
<b>Nachos Three House. Guacamole.</b> Three House Nachos. Guacamole.	5.00€
<b>Baba Ganoush. Beringela. Vegetais Crocantes. Pão Fermentação Natural.</b> Baba Ganoush. Eggplant. Crunchy Vegetables. Chargrilled Sourdough Bread.	6.00€
<b>Gaspacho Verde. Matcha. Tatsoi. Queijo Fresco.</b> Green Gaspacho. Matcha. Tatsoi. Fresh Cheese.	6.00€
<b>Carpaccio Salmão Curado. Verdes. Sonomono. Pão de Soda.</b> Cured Salmon Carpaccio. Greens. Sonomono. Soda Bread.	9.00€
<b>Ceviche do Mercado. Camarão. Puré de Batata Doce. Pickle de Mango. Papadums.</b> Market Fish Ceviche. Shrimp. Sweet Potato Mash. Mango Pickle. Papadums.	15.00€

### Three House Bombs.

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

<b>Kraken Bomb. Polvo. Nero di Sepia.</b> Kraken. Octopus. Nero di Sepia.	8.00€ 1un
<b>King Prawn Bomb. Camarão Selvagem. Molho Thai Fumado.</b> Wild Tiger Prawn. Smoky Thai Sauce.	10.00€ 1un
<b>Vegan Bomb. Carne Beyond. Hummus. Beterraba.</b> Beyond Meat. Hummus. Beetroot.	8.00€ 1un

<b>Camarão Tigre Selvagem no Carvão. Nori. Maionese de Limão. Pólen de Funcho.</b> Black Tiger Prawn on Charcoal. Nori. Preserved Limon Mayo. Fennel Pollen.	18.00€ 200g
<b>Tártaro de Filete Maturado. Cornichon. Pétales de Alcaparra.</b> Aged Tenderloin Beef Tartar. Cornichon. Caper Petals.	16.00€ 100g
<b>Tacos Three House. Filete Angus. Pico de Gallo.</b> Three House Tacos. Angus Tenderloin Beef Tartar. Pico de Gallo.	12.00€ 2un
<b>Tacos Three House. Ventrecha Crocante. Mayonese Piccalilli. Abacate.</b> Three House Tacos. Crunchy Belly Fish. Piccalilli Mayo. Avocado.	12.00€ 2un

### 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.

<b>Bao. Entremeada. Mango Chutney.</b> Pork Belly. Mango Chutney.	8.00€ 2un
<b>Bao. Picanha. Pickle Ananás Fumado.</b> Angus Short Rib. Pickles.	10.00€ 2un
<b>Bao. Cogumelos Salteados. Ameixa. Soja. Gengibre.</b> Sautéed Mushrooms. Plum. Soya. Ginger.	8.00€ 2un

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.  
Vegetarian and Vegan options available and on request.

**Pratos principais.**

Main dishes.

<b>Salada de Quinoa. Ovo. Hummus. Manga. Queijo. Furikake. Kale.</b> Quinoa Salad. Egg. Hummus. Mango. Cheese. Furikake. Kale.	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€
<b>Sopa de Cebola Gratinada. Cebola Caramelizada. Queijo Gruyère.</b> French Onion Soup. Caramelized Onions. Oven Roasted Gruyère Cheese.	12.00€
<b>Hambúrguer Wagyu. Flaguette Multicereais. Queijo Coalho. Bacon.</b> Wagyu Burger. Multicereal Flaguette. Curd Cheese. Bacon.	16.00€
<b>Ventrecha de Atum. Mandioca Trufada. Chalotas. Pistacho.</b> Tunna Yellowfin Belly. Truffle Mandioca. Shallots. Pistachio.	18.00€
<b>Pad Thai. Noodles de Arroz. Amendoim. Rebentos de Soja.</b> Pad Thai. Creamy Rice Noodles. Peanuts. Soy Sprouts.	12.00€
ADICIONE COXA DE FRANGO SEM OSSO   ADD BONELESS CHICKEN THIGH	4.00€
ADICIONE CAMARÕES   ADD PRAWNS	6.00€
<b>Chilli sin Carne. Feijão. Tomate Indigo. Padron. Arroz Selvagem. Raita.</b> Chilli sin Carne. Red Kidney Beans. Indigo Tomato. Padron. Wild Rice. Raita.	14.00€
<b>Veggie Ramen. Noodles de Trigo. Cogumelos. Pak Choi. Ovo Curado.</b> Veggie Ramen. Wheat Noodles. Portobello. Pak Choi. Cured Egg.	14.00€
<b>Ramen. Short Rib. Noodles de Trigo. Milho. Ovo Curado. Pak Choi. Shittaki.</b> Ramen. Short Rib. Wheat Noodles. Corn. Cured Egg. Pak Choi. Shittaki.	18.00€
<b>Acém Angus. Padron. Batata Frita Mal Descascada. Especiarias.</b> Angus Rib Eye. Padron. Hand-cut Fries. Spicy Dust.	15.00€ 250g
<b>Ragu de Borrego. Pappardelle Fresco. Trufa Negra. Shimegi.</b> Lamb Ragu. Fresh Pappardelle. Black Truffle. Shimegi.	22.00€

**Acompanhamentos. Sides.**

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

**Sobremesas. Desserts.**

<b>Mousse de Chocolate.</b> <b>Gelado de Caramelo Salgado &amp; Cardamomo.</b> Chocolate Mousse. Salted Caramel & Cardamom Ice Cream. 6.00€	<b>Tarte de Queijo San Sebastian.</b> <b>Gelado de Abóbora e Laranja.</b> Basque Cheesecake San Sebastian. Pumpkin and Orange Ice Cream. 6.00€	<b>Chocolate Passion Blossom.</b> <b>Mousse de Chocolate.</b> <b>Creme de Maracujá. Tuille.</b> Chocolate Passion Blossom. Dark Chocolate Mousse. Passion Fruit. Chocolate Tuille. 8.00€
<b>Matcha Tartelete. Chá Matcha. Framboesa.</b> Raspberry Matcha Tartelet. 8.00€	<b>Brownie de Chocolate.   Biscoito de Pistacho.</b> Chocolate Brownie.   Pistachio Biscuit. 4.00€   2.00€	

Brunch.  
Lunch.  
Dinner.

Reservations.  
291208155

