



UNIVERSAL
BISTRO BAR

COMIDA, BEBIDA
Y DIVERSIÓN



COUVERT

COUVERT

Pan, mantequilla de hierbas, aceite de oliva y balsámico
Pain, beurre aux herbes, huile d'olive et balsamique

4

EMBUTIDOS

CHARCUTERIE

Paletilla ibérica curada 36 meses
Épaule ibérique 36 mois de maturation

22

Lomo ahumado 100% bellota
Longe fumée nourrie au gland à 100%

15

Salchichón cular ibérico
Saucisson cular iberiqué

11



QUESOS

FROMAGE

Queso fresco de cabra
Fromage de chèvre frais

9

Queso de Azeitão
Fromage Azeitão

12

Queso Nisa
Fromage Nisa

12

Mermelada de frutas de temporada
Confiture de fruits de saison

4

PARA COMPARTIR

À PARTAGER

Carpaccio de pulpo con puré de boniato
Carpaccio de poulpe avec purée de patates douces

19

Gambas / Almejas / Setas estilo «Bulhão Pato»
Crevettes / Palourdes / Champignons « Bulhão Pato »

18

Ostras con emulsión de cebolla y aceite verde
Huîtres avec émulsion d'oignon et d'huile verte

6

Picadillo de ternera con pepinillos caseros
Hachis de bœuf avec cornichons maison

22

Pasteles de bacalao con gel de cilantro
Galettes de morue avec gel de coriandre

11

NUESTROS CLÁSICOS

NOS CLASSIQUES

Sopa de verduras de temporada

Soupe de légumes de saison

6

Ensalada de burrata

Salade de burrata

16

Tostada mixta

Toast mixte

14

Hamburguesa de ternera nacional

Hamburger de bœuf national

18'5

Ensalada César

Salade César

16

Tostada con jamón serrano y queso «da Serra»

Toast avec jambon Serrano et fromage « da Serra »

18

Hamburguesa de wagyu

Hamburger Wagyu

32

PLATOS PRINCIPALES

PLATS PRINCIPAUX

Vaca con salsa café Lisboa

Boeuf à la sauce au café de Lisbonne

32

POSTRES

DESSERTS

Milhojas de chocolate

Millefeuille au chocolat

17

Tarta de merengue y naranja

Tarte à la meringue et à l'orange

12

Fruta de temporada laminada

Fruits de saison laminés

8

Arroz de carabinero

Riz carabiné

58

Linguini con trufa (V)

Linguini à la truffe (V)

22

Linguini a la boloñesa

Linguini à la bolognaise

19





UNIVERSAL BISTRO BAR

ES

El Bistro Bar Universal, en el Hotel Eurostars Universal Lisboa ofrece una auténtica experiencia gastronómica y acogedora, combinando la riqueza de la gastronomía portuguesa con un toque contemporáneo. Con un menú pensado para compartir, reinventa los platos tradicionales con modernidad y creatividad, destacando

los mejores productos nacionales y técnicas modernas. Complementado con una selección de bebidas que reflejan la esencia portuguesa, es un espacio relajado donde tradición e innovación se unen para crear momentos únicos de convivencia y descubrimiento.

FR

Le Bistro Bar Universal, à l'Hôtel Eurostars Universal Lisboa offre une expérience gastronomique authentique et cosy, alliant la richesse de la gastronomie portugaise avec une touche contemporaine. Avec une carte conçue pour partager, réinvente les plats traditionnel avec modernité et

créativité, mettant en valeur les meilleurs produits nationaux et les techniques modernes. Complété par une sélection de boissons qui reflètent l'essence portugaise, c'est un espace détendu où tradition et innovation s'unissent pour créer des moments uniques de coexistence et de découverte.



EUROSTARS
UNIVERSAL LISBOA
