



O 98 UNIVERSAL É UM
RESTAURANTE QUE COMBINA
TRADIÇÃO E INOVAÇÃO,
HOMENAGEANDO A HISTÓRIA
DE LISBOA E A EXPO UNIVERSAL
DE 1998, ENQUANTO CELEBRA O
PRESENTE COM UM OLHAR NO
FUTURO.

Localizado num bairro icónico, oferece uma experiência de fine dining descontraída, onde a cozinha, enraizada em produtos nacionais e sazonais, reflete o respeito pelo ciclo natural dos ingredientes. Com pratos que fundem sabores portugueses e técnicas internacionais, o espaço proporciona um ambiente acolhedor, marcado pela qualidade e pela criatividade gastronómica.

98 UNIVERSAL IS A RESTAURANT
THAT COMBINES TRADITION AND
INNOVATION, HONORING THE HISTORY
OF LISBON AND THE 1998 UNIVERSAL
EXPO, WHILE CELEBRATING THE
PRESENT WITH A VISION FOR THE
FUTURE.

Located in an iconic neighborhood, it offers a relaxed fine dining experience, where the cuisine, rooted in national and seasonal products, reflects a deep respect for the natural cycle of ingredients. With dishes that blend Portuguese flavors and international techniques, the space provides a welcoming atmosphere defined by quality and culinary creativity.



Eurostars Universal Lisboa
Avenida do D. João II
(13 112.01, Parque das Nações, 1990-050 Lisboa, Portugal)



POR
PORTUGUÊS
ENGLISH

Snacks Snacks



**FUNCHO,
CHALOTA E OSTRA**
Emulsão de chalota, óleo de funcho e ostra

**FENNEL,
SHALLOT, AND OYSTER**
Shallot emulsion, fennel oil, and oyster

- 20 -



**BATATA-DOCE,
ALHO NEGRO E POLVO**
Carpaccio de polvo com puré de batata doce

**SWEET POTATO,
BLACK GARLIC, AND OCTOPUS**
Carpaccio de polvo com puré de batata doce

- 15 -

Entradas Starters



MAÇA, AIPO E GAMBA VIOLETA
Puré de maçã, granizado de aipo
e gamba violeta do algarve

APPLE, CELERY, AND VIOLET PRAWN
Apple purée, celery granita,
And algarve violet shrimp

- 45 -



COUVE-FLOR, MOSTARDA E CARABINEIRO
Puré de couve-flor, pickle de mostarda,
carabineiro grelhado e óleo de funcho

**CAULIFLOWER, MUSTARD,
AND SCARLET PRAWN**
Cauliflower purée, mustard pickle,
grilled carabineros, and fennel oil

- 35 -



ESPINAFORE, BETERRABA E ROMÃ
Emulsão de espinafres, beterraba em pickle, romã

**SPINACH, BEETROOT,
AND POMEGRANATE**
Spinach emulsion, pickled beetroot,
and pomegranate

- 25 -



COUVE, BATATA E CHOURIÇO
Couve portuguesa, Parmentier de alho francês
e chouriço seco

CABBAGE, POTATO, AND CHORIZO
Portuguese kale, french leek Parmentier,
and dry chorizo

- 25 -

Pratos principais Main dishes



ARROZ, PERCEBES E ALGAS
Arroz de bivalves, peixe do dia, algas

**RICE, GOOSENECK BARNACLES,
AND SEAWEED**
Shellfish rice, fish of the day, and seaweed

- 36 -



SALSA, BATATA E NOVILHO
Lombo de novilho com molho à café lisboa,
esparregado de salsa e batata soufflé

PARSLEY, POTATO, AND BEEF
Veal loin with Lisbon-style coffee sauce,
parsley purée, and soufflé potatoes

- 38 -



**OVO B.T., PARMENTIER
E BACALHAU**
Ovo B.T., Parmentier, bacalhau confitado

**L.T EGG, PARMENTIER,
AND COD**
L.T. Egg, Parmentier, and confit cod

- 34 -



CEVADA, LEGUMES E QUEIJO
Risotto de cevada, legumes da época
e queijo da ilha

**BARLEY, VEGETABLES,
AND CHEESE**
Barley risotto, seasonal vegetables,
and island cheese

- 38 -



BETERRABA, AMENDOA E BORREGO
Ravioli de beterraba, amendoa frita,
lombo de borrego

BEETROOT, ALMOND, AND LAMB
Beetroot ravioli, fried almond, and lamb loin

- 35 -



**OVO, COGUMELOS,
BATATA**
Ovo B.T., cogumelos salteados, Parmentier

EGG, MUSHROOMS, POTATO
L.T egg, sautéed mushrooms, Parmentier

- 38 -



SERVIÇO DE PÃO E SURPRESAS DO CHEF
Pão de massa mãe e manteiga culturada, tomate,
cereja e framboesa

BREAD SERVICE AND CHEF'S SURPRISE
Sourdough bread and cultured butter, tomato, cherry,
and raspberry

- 11 -



**LARANJA, CHOCOLATE BRANCO
E ESPECIARIAS**

Crud de laranja, espuma de chocolate branco,
gel de especiarias

**ORANGE, WHITE CHOCOLATE,
AND SPICES**

Orange crud, white chocolate foam, spices gel

- 12 -



TOUCINHO, AVELÃ E CITRINOS
Pudim abade de priscos, crumble de avelã,
gelado de citrinos

BACON, HAZELNUT, CITRUS
Abade de priscos pudding, hazelnut crumble,
citrus ice cream

- 14 -