



POUSADA DO PORTO  
FREIXO PALACE HOTEL & NATIONAL MONUMENT

PALATIUM  
RESTAURANTE



EST. 1928  
THE LEADING HOTELS  
OF THE WORLD®



*COUVERT*

---

**Azeite DOC em alho, ervas aromáticas e flor de sal, o nosso cesto de pão, manteiga e a saudação do Chefe**

*Selected harvest olive oil with garlic, fresh aromatic herbs and salt flower, our bread basket, butter and greetings from the Chef*

4,50€



## ENTRADAS FRIAS/ *COLD STARTERS*

---

**Salada de polvo e pimentos com coentros à Portuguesa ★**

*Octopus and coriander salad in Portuguese style*

12,00€

**Carpaccio de Novilho, alcaparras, azeite de trufa branca, rúcula e parmesão ★**

*Veal carpaccio capers, white truffle oil, arugula and parmesan*

13,00€

**Ceviche Salmão com Yuzo, cebolinho, cebola roxa, salsa e alcaparras**

*Salmon ceviche with Yuzo, chives, purple onion, parsley and capers*

16,00€

## ENTRADAS QUENTES/ *HOT STARTERS*

---

**Caldo Verde com chouriço de carne e azeite de colorau ★**

*“Caldo Verde” traditional cabbage and potato broth with cured meat sausage e paprika oil*

6,00€

**Creme de Cogumelos Selvagens e óleo de trufa**

*Wild Mushrooms cream with truffle oil*

8,00€

**Esfera de alheira com queijo de cabra, abacaxi e redução de vinho do Porto ★**

*Cured bread sausage sphere with goat cheese, pineapple and Port wine reduction*

8,00€

**A Francesinha**

*The “Francesinha”*



**Camarão tigre marinado em gengibre e coentros ao creme de abóbora e algas marinhas**

*Marinated tiger shrimp in ginger and coriander, pumpkin puree and seaweed*

14,00€



## VEGETARIANO/ VEGETARIAN

---

**Bouquet de brick recheado de legumes em puré de ervilhas com tomate cereja confitado ★**

*Brick pastry bouquet stuffed with vegetables on peas puree and confited tomato*

9,50€

**Lasanha de beringela e estufado de vegetais gratinados no forno ★**

*Eggplant and stewed vegetables lasagna au gratin in the oven*

12,00€

## MASSA/ PASTA

---

**Fettucine al funghi, presunto, rúcula e cogumelos ★**

*Funghi fettucine, smoked ham, arugula and mushrooms*

13,00€

**Fat duck, pappardelle, confit de pato, peito fumado, foie gras fresco**

*Fat Duck, pappardelle, duck confit, smoked maigrette, fresh foie gras*

21,00€

**Carabineiros, linguini e beurre Blanc**

*Scarlet Prawns, linguini and beurre Blanc*

32,00€

## PEIXE/ FISH

---

**Bacalhau cremoso envolto em batata, sultanas, pinhões e grelos ao alho, gratinado no forno ★**

*Creamy codfish involved in potatoes, sultanas, pine nuts and turnip greens with garlic, gratin in the oven*

17,00€

**O nosso Bacalhau ao Zé do Pipo ★**

*Our "Zé do Pipo" salted codfish*



PORTO  
18,00€

**Dourada recheada com salmão e brunesa de legumes com puré de maçã reineta**

*Golden bream stuffed with salmon and vegetables finely chopped with apple purée*

21,00€

**Lombo de Robalo no sauté com puré de feijão branco, cebola roxa e cenourinhas com azeite de ervas**

*Sea bass loin with white beans puree, purple onion and baby carrots in herbs olive oil*

21,50€



## CARNE/ MEAT

---

**Tripas à moda do Porto, arroz seco com aroma de enchidos ★**

*“Tripas à moda do Porto”, dry rice with smoked sausages flavours*



**Perna de pato com molho de laranja, grelos e polenta da Primavera ★**

*Duck leg with orange sauce and Spring polenta*

16,50€

**Sanduíche de vitela, toucinho fumado e queijo da serra com batata-doce de sauté e tomate desidratado**

*Veal sandwich, bacon and “serra” cheese with sweet potato and dry tomato*

21,50€

**Bife do lombo com molho de Mostarda Antiga**

*Mustard loin steak with antique Mustard sauce*

24,00€

**Rossini, bife do lombo, foie gras, trufa negra Du Périgord e Vinho do Porto**

*Rossini, loin steak, foie gras, Du Périgord black truffle and Port wine*

32,00€

## SOBREMESA/ DESSERT

---

**Seleção de Frutas Laminadas★**

*Sliced fresh fruit selection*

4,00€

**Seleção de Queijos, Tostas, Compotas e Mel de Urze**

*Cheese selection, toasts, jam and honey*

6,50€

**Trilogia de sobremesas ★**

*Desserts trilogy*

5,00€

**Buffet de sobremesas Palatium★**

*Palatium desserts buffet*

8,00€



**Horário de Funcionamento | Working Hours**

19h30 – 22h30

**Capacidade 80 lugares**

*Capacity 80 seats*



**Crédito 1/2 Pensão - Inclui couvert simples, entrada, prato principal e sobremesa**  
**Credit Half Board - Includes a simple couvert, main course and dessert**



**Prato originário da cidade do Porto**

*Porto city typical dish*

**Taxa de serviço ao quarto 5,00€**

*Room service tax 5,00€*

**IVA 23% incluído**

*VAT 23% included*

**Alerte o seu servidor de quaisquer alergias alimentares, nem todos os ingredientes estão listados**

*Not all ingredients are listed. Alert your server of any food allergies*

**De acordo com o decreto-lei nº9/2002 é proibido o consumo de bebidas:**

*According with Portuguese law-decree no.9/2002 is banned consumption of beverages to:*

a)

**A menores de 16 anos;**

*Under-16's*

b)

**A quem se apresente notoriamente embriagado ou aparente possuir anomalia psíquica.**

*Who is present notoriously drunk or seem to have a mental disorder*

**Este estabelecimento dispõe de Livro de Reclamações**

*This establishment has complaint book*