



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