



VALLE-FLÔR



PESTANA

PALACE LISBOA

HOTEL & NATIONAL MONUMENT

COLLECTION HOTELS

PORTUGAL



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®



VALLE-FLÔR

*Estimado cliente,
o estacionamento da sua viatura é cortesia do hotel*

*Dear Client,
we inform that when you dine at Valle-Flôr Restaurant, the parking of your car is free.*

*O Valle-Flôr reinventa-se todos os dias
na sua essência palaciana, onde brilham os sabores
da nobre gastronomia portuguesa, criada em harmonia com a frescura de cada estação
características de cada solo e arte de quem a replica no fogão.
Onde o serviço é distintivo.
Onde a assinatura vínica eleva.
Novos talentos encontram-se com os clássicos.
Destas novas harmonias, nasce a nossa cozinha Terroir.
Respeitamos a origem e a essência de cada produto para momentos gastronómicos e experiências
relevantes e duradouras.
Aprecie, tanto quanto apreciamos, envolvê-lo neste mundo de sofisticação,
elegância, descoberta e exploração dos sentidos.*

*Chef Executivo Pedro Inglês Marques
&
Equipas de Cozinha e Sala*



*The Valle-Flôr Restaurant reinvents itself every day, in its palatial essence, where the flavours of the
noble Portuguese gastronomy glow, created in perfect harmony with each season's freshness,
characteristics of each soil and the art of who prepares it.
Where the service is distinctive. Where the signature wines will leave a long lasting impression. New
talents meet classic knowledge.
This irreverence breeds our Terroir cuisine.
It produces the highest expression of creativity and flavour, inspired by you, for relevant experimental
and lasting gastronomic moments.
We hope you enjoy these as much as we love involving you
in a world of sophistication, elegance and discovery of the senses.*

*Executive Chef Pedro Inglês Marques
&
Kitchen and Dining room Team*

Entradas – Starters

Tempura de medalhão de lavagante, camarão e sapateira em espetada de citronela

Lobster and shrimp tempura and a citronela flavored Brown crab skewered

€29

Salmão fumado no Palácio,

perfume de macieira, salada de maçãs e salicórnia e cremoso de wasabi

Palace's smoked salmon, with apple tree perfume, salicórnia salad and wasabi cream

€25

Coderniz corada e foie gras com vinho do porto,

crocante de alho francês, shimeji e flores comestíveis

Brazed Quail, foie gras with port wine, crispy leek, shimeji mushrooms and edible flowers

€19

Salada de verduras,

Rebentos crocantes, vinagrete de beterraba

Green salad, crispy roots and beetroot vinaigrette sauce

€16

Salada de funcho com açafrão,

espargos verdes, rabanetes e molho de maracujá

Fennel and saffron salad, green asparagus, radish and passionfruit sauce

€18

Caviar Beluga 30gr

blinis, "crème fraîche", cebolinho e alcaparras

Beluga Caviar 30gr, blinis, "crème fraîche", chives and capers

€300

Na mesa...

seleção de pães, manteiga de ovelha ou cabra e azeites D.O.P

At the table... bread assortment, goat butter

and gourmet olive oils

€ 3 por pessoa • € 3 per person

Sopas – Soups

Creme de ervilhas

Com ovo de galinha e com laminas de trufa

Green peas soup, with egg and truffle

€17

Sopa de Garoupa

Com a sua postinha, salicórnia, tostinhas e azeite de coentros

Grouper soup, salicórnia, bread croutons and coriander olive oil

€18

Massa e arroz – Pasta and Rice

Tagliatelle fresca,

Com legumes baby, lascas de queijo da ilha e manjeriço

Tagliatelle pasta, with vegetables, Ilha cheese and basil

€27

Ragoût de legumes no açafraão,

com seitan macerado em gengibre e soja e crocante de arroz

Vegetables Ragoût with saffron, seitan with ginger and soy sauce and crunchy rice

€27€

Risotto Riso Gallo maré vazia,

Com bivalves, camarão e algas

Risotto Riso Gallo with seafood

€35

Peixe – Fish

Tamboril e Cantaril

Com creme de fragateira numa massa de cotovelos e frescura de hortelã da Ribeira

Monkfish and red fish with past and peppermint

€36

Espadarte corado e fumado

Batata violeta, espargos verdes, molho de maracujá e coentros

Smoked Swordfish, blue violet potato, green asparagus, passionfruit sauce and coriander

€33

Bacalhau da Islândia de cura portuguesa

crosta de escama de chouriço, cozinhado em caldo das suas caras, poejo, batata doce e legumes

Salted and sundried codfish, portuguese sausage crust, sweet potato and vegetables

€31

Tentáculo de polvo grelhado,

batata olho de perdiz, pimentos regados com azeite e alho

Grilled octopus tentacles, potato, peppers, olive oil and garlic

€28

Carnes– Meats

Vazia de novilho nacional

Com crosta de figados e foie gras com mil-folhas de batata e ervas do pasto

Sirloin steak , livers and foie gras crust with potato and herbs

€31

Borrego,

costeleta grelhada, lombinho assado com crosta de ervas, gnocchi de batata

com tâmaras e brunesa de legumes

Lamb , grilled lambchop, tenderloin with gnocchi and dates and vegetables

€34

Cachaço de Porco preto,

em suado de licor de poejos, lacado com pimentão e mel, salada de favas e cabeça de xara

Iberian porck pennyroyal licor, broad bean salad and pork ear terrine

€27

Pato,

Perna confitada magret lacado com laranja e mel, rama de nabo agridoce, tiras de milho fritas e salada de folhas e rebentos

Duck leg confit, brazed magret with orange and honney, crispy corn and leafs salad

€30

Sobremesas | Desserts

Conventuais do Palácio

desde Trás-os-Montes até ao café de São Tomé

***Tradicional portuguese convent desserts,
from Trás-os-Montes to São Tomé's coffee***

€16

Taça de Chocolate

Fruta e sorbet

Chocolat, fruit and sorbet

€12

Crème brûlée de maracujá

Paissonfruit crème Brûlée

€15

Bolo de feijão preto

Kumquats e sorbet de côco

Black bean cake, kumquats and coconut sorbet

€13

Seleção de 5 queijos nacionais, compotas e tostas caseiras
Selection of 5 national cheeses, jams and homemade toasties

€19

Menu

5 Momentos - 5 Moments

Para Começar|To start

Salmão fumado no Palácio,

perfume de macieira, salada de maçãs e salicórnia e cremoso de wasabi

Palace's smoked salmon, with apple tree perfume, salicórnia salad and wasabi cream



O Peixe| The Fish

Bacalhau da Islândia de cura portuguesa

crosta de escama de chouriço, cozinhado em caldo das suas caras, poejo, batata doce e legumes

Salted and sundried codfish, portuguese sausage crust, sweet potato and vegetables



A carne|The Meat

Vazia de novilho nacional

Com crosta de fígados e foie gras com mil-folhas de batata e ervas do pasto

Sirloin steak, livers and foie gras crust with potato and herbs

A preparar para a sobremesa | Preparing for dessert

Abacaxi, gengibre e maracujá

Pre dessert

Pinapple, ginger and passionfruit

A sobremesa | The dessert

Conventuais do Palácio

desde Trás-os-Montes até ao café de São Tomé

Tradicional portuguese convent desserts,

from Trás-os-Montes to São Tomé's coffee

Chá e Café | Coffee and Tea

Café e mignardises

Coffee and mignardises

€ 75 por pessoa - Menu Completo e servido à totalidade de convidados à mesa

€ 25 - suplemento de vinhos a copo para o menu - escolha do nosso Sommelier

€ 75 per person - Set Menu

€ 25 - supplement of wines by the glass - selected by the Sommelier



VALLE-FLÔR

«Para efeitos de consulta do consumidor, os produtos confeccionados e produzidos nesta unidade encontram-se listados em tabela informativa, estando assinalada a presença de potenciais alérgenos nos mesmos.»

"For consumer consultation purposes, the products made and produced in this unit are listed in informative table, marking presence of potential allergens in them"

Art. 44º (EU) Nº1169/2011

DL nº10/2015

«Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado»

"No plate, food or beverage product, including the couvert, can be charged if not requested or used by the customer"



PESTANA

PALACE LISBOA

HOTEL & NATIONAL MONUMENT

COLLECTION HOTELS

PORTUGAL



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®