

PALATIUM

ENTRADAS

Sapateira e Ouriço do Mar {Primavera 2018}

Em ravioli com creme de funcho

11

Caldo Verde e enchidos transmontanos {Outono 2016}

Creme de batata, couve portuguesa, enchidos de Vinhais e farelo de broa de milho

8

Maronesa e legumes frescos do mercado {Primavera 2015}

Carpaccio de novilho Maronês, queijo terrincho, salada do mercado, orégãos e azeite

15

Horta {Inverno 2018}

Legumes assados, puré de batata doce e jus de vegetais

9

Tártaro {Primavera 2019}

Tártaro de tomate e pepino, com sorbet de tomate e gaspacho de morango

9

Do Bosque { Primavera 2019}

Salada com frutos silvestres, sementes, ovo, vinagrete de mel e iogurte

9

Francesinha {Outono 2009}

Um clássico da cidade. Espécie de sanduíche de carnes com um molho especial

11,5

Empada de carnes de Terroir {Outono 2015}

A conjugação da carne maronesa, cordeiro bragançano e do leitão bísaro transmontano num estufado lento com cogumelos

9

Da Costa, o Lavagante Azul {Outono 2016}

Lombo de lavagante em manteiga, emulsão, guioza com bisque de lavagante

25

Serviço de pão, azeite Casa de Santo Amaro (DOP) e Manteiga das Marinhas

4,5

PRINCIPAIS

PEIXE

Cataplana {Outono 2016}

Lombo de robalo, mexilhão, lulas e batata num aveludado de caldeirada

33

Pregado {Inverno 2018}

Lombo em papillote com legumes da temporada

29

Polvo {Primavera 2015}

Tentáculo de polvo braseado, puré de abóbora assada, couve penca salteada e batata assada em sal marinho

22

Bacalhau {Primavera 2015}

Lombo confitado a 63° em azeite extra virgem, maionese de alho negro com legumes da época

23

Da lota {Primavera 2018}

Seleção de peixe do dia com legumes do mercado

28

CARNE

Vitela Maronesa {Primavera 2015}

Medalhão de vitela Maronesa, maionese fumada, batata e legumes do dia

28

Leitão Bísaro Transmontano {Inverno 2018}

Barriga de leitão bísaro em cozedura de doze horas, Pak Choi e feijoada de carne

32

Cordeiro Bragançano {Primavera 2015}

Cordeiro assado a baixa temperatura, poeira de alecrim e alho, molho do assado e esparregado de nabiças

26

Vitela minhota {Inverno 2018}

Cozedura a seis horas, tagliatelle com cogumelos Shitake, Portobello e Paris, e queijo Terrincho

23

Costeletão Nacional maturado a 60 dias - 2 pessoas {Verão 2017}

Grelhado, suculento, maionese fumada com legumes da época e batata portuguesa

48

Tripas à moda do Porto {Outono 2010}

Clássico da cidade. Um estufado de carnes, tripas e enchidos, com feijão branco

15

SOBREMESAS

Maçã {Outono 2018}

Reineta em textura de crumble e sorvete de maçã verde

8

Mel {Inverno 2018}

Semi frio de requeijão, biscuit de canela e texturas de mel

9

Chocolate e Laranja {Outono 2016}

Cúpula de chocolate amargo{70%}, mousse de cacau {100%} e texturas de laranja

11

Gelados Artesanais

Provenientes da gelataria Neveiros, a primeira da cidade, fundada nos anos 50

6

Queijos de Portugal (Outono 2016)

Quatro referências, diferentes texturas, compotas do Douro e frutos secos

10

Carpaccio de fruta

Seleção de frutas frescas

7

“Se sofre de intolerâncias e alergias alimentares agradecemos que, antes de efectuar o seu pedido de alimentos e bebidas, nos comunique se pretende esclarecimentos sobre os nossos ingredientes.”

MENU MEIA PENSÃO

Entradas

Creme de Legumes

Caldo Verde

Pratos Principais

Lombo de bacalhau confitado a 63° em azeite extra virgem, maionese de alho negro com legumes da época

Sugestão de peixe do dia

Tripas à moda do Porto

Sugestão de carne do dia

Tofu grelhado com legumes do mercado

Gnochi de batata com tomate e manjeriço gratinado

Sobremesas

Carpaccio de Fruta

Pudim Abade de Priscos

Crédito 1/2 Pensão

Couvert simples, uma entrada, um prato principal e uma sobremesa

**Águas, sumos e refrigerantes
/ water, juices & soft drinks**

Água Mineral Vitalis / Mineral Water
0.75L 5
0.35L 2.5

Pedras Salgadas / Sparkling Water
0.75L 5
0.25L 2.5

Acqua Panna / Acqua Panna
0.75L 6.5
0.25L 3.5

San Pellegrino 0.75L/ San Pellegrino 0.75L
0.75L 6.5
0.25L 3.5

Refrigerantes / soft drinks

Pepsi / Pepsi Light
4.5

Seven Up
4.5

Ice Tea
4.5

Guaraná
4.5

Ginger Ale
4.5

DISPOSIÇÕES LEGAIS

Horário de Funcionamento | 19h30 – 22h30

Capacidade de 50 lugares

IVA incluído à taxa legal de 23%

Todos os preços estão listados em Euros (símbolo: €; código: EUR)

Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações

Nem todos os ingredientes estão listados. Alerta o servente de qualquer restrição alimentar

De acordo com o decreto-lei nº16/2015 de 16 de Junho é proibido o consumo de bebidas alcoólicas:

- a) A menores de 18 anos;
- b) A quem se apresente notoriamente embriagado ou aparente possuir anomalia psíquica.

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