

PALATIUM

ENTRADAS

Ostras do Atlântico

Meia dúzia ao natural

22

Tártaro

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

15

Do Bosque

Salada com frutos silvestres, sementes, molho de iogurte e frutos secos

14

Caldo Verde e Chouriço de Carne

Crema de batata, couve Portuguesa, chouriço, broa de milho e azeite

12

Crema de Cogumelos

Salteados, queijo terrincho e azeite de trufa

15

Empada de Carnes

Conjugação das carnes do leitão, pintada e novilho, num estufado lento com legumes

15

Foie Gras

Porto, framboesa e flor de sal

20

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

4,5

PRINCIPAIS

VEGETARIANO

Tofu

Grelhado, legumes e molho hoisin
19

Feijoada

Feijão, cogumelos e arroz
16

Ravioli

Abóbora, gorgonzola e noz
18

PEIXE

Pregado

Lombo corado com legumes de temporada
33

Polvo

Tentáculo de polvo braseado, puré de abóbora assada, couve penca salteada e batata assada em sal marinho
29

Bacalhau

Lombo confitado a 63° em azeite extra virgem, com legumes da época
28

Da lota

Peixe da Lota, arroz carolino e aroma do mar

31

PRINCIPAIS

CARNE

Pintada

Peito corado, massa fresca, cenoura e ervilha

28

Vitela Maronesa



Medalhão de vitela Maronesa, batata e legumes do dia

30

Leitão



Barriga de leitão em cozedura de doze horas, mil folhas de batata e Pak Choi

33

Rabo de Boi

Cozedura lenta, Puré de batata e assado de legumes

29

Tripas à moda do Porto

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

18



SOBREMESAS

Chocolate Intenso

Texturas de chocolate e gelado de café branco da Etiópia

14

Cogumelo Boletó



Gelado de tomilho, bombom de tangerina

14

Maçã

Gelado de caramelo, amendôa e avelã

12

Sugestão de Gelados

Dois sabores

7

Queijos de Portugal

Quatro referências, diferentes texturas, marmelada e frutos secos

14

Harmonia de fruta

Seleção de frutas frescas

9

“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 VOUCHER GOURMET

Entradas

Creme de Cogumelos

Salada do Bosque

Pratos Principais

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

Pregado

Galinha Pintada

Entrecôte Grelhado

Tripas à moda do Porto

Tofu grelhado com legumes do mercado 

Ravioli de Abóbora e cebola com molho de gorgonzola e noz

Sobremesas

Harmonia de Fruta

Panna cotta

Sugestão de Gelados

VOUCHER GOURMET

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

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

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

Água Mineral / Mineral Water
0.75L 5

Pedras Salgadas / Sparkling Water
0.75L 5
0.25L 2.5

Água Mineral com gás / Sparkling Mineral Water
0.75L 5

Refrigerantes / soft drinks

Coca-cola/ Coca-cola Light
5

Sprite
5

Nestea
5

Guaraná
5

Ginger Ale
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)

A nossa conta inclui sugestão de 10% de gratificação

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
