

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

\*\*\*