

PALATIUM

## **ENTRADAS**

### **Ostras do Atlântico**

Meia dúzia ao natural

17

### **Tártaro**

Tártaro de tomate e pepino, com gaspacho de morango

10

### **Creme de Cogumelos**

Salteados, queijo terrincho e azeite de trufa

11

### **Do Bosque**

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

9

### **Frango**

Alface romana grelhada, anchovas e parmesão

16

### **Foie Gras**

Porto, figo e noz caramelizada

20

### **Medalhão de Alheira**

Queijo da serra e salada do mercado

14

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

4,5

## PRINCIPAIS

### VEGETARIANO

#### **Tofu**

Grelhado, legumes e molho hoisin  
16

#### **Feijoada**

Feijão, cogumelos e arroz  
16

#### **Ravioli**

Abóbora, gorgonzola e noz  
16

### PEIXE

#### **Pregado**

Lombo corado com legumes de temporada  
29

#### **Polvo**

Tentáculo de polvo braseado, puré de abóbora assada, couve penca salteada e batata assada em sal marinho  
24

#### **Bacalhau**

Lombo confitado a 63° em azeite extra virgem, com legumes da época  
26

#### **Bisque**

Marisco, massa fresca e spirulina  
30

## **PRINCIPAIS**

### **CARNE**

#### **Lombo de Novilho**

Foie gras, trufa, puré de batata, legumes e molho de vinho do Porto

38

#### **Leitão**

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

30

#### **Pintada**

Peito corado, puré de abóbora, maçã com especiarias e amêndoa

28

#### **Vazia Maturada**

Legumes, batata recheada e gratinada

30

#### **Tripas à moda do Porto**

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

15

## **SOBREMESAS**

### **Banana Assada**

Manteiga de amendoim e pipocas

10

### **Chocolate Intenso**

Texturas de chocolate e sorbet de champagne

14

### **Morango**

Panna cotta de baunilha e calda de vinho do Porto

10

### **Sugestão de Gelados**

Dois sabores

6

### **Queijos de Portugal**

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

10

### **Harmonia de fruta**

Seleção de frutas frescas

8

“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 Cogumelos

Salada do Bosque

### **Pratos Principais**

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

época

Pregado

Galinha Pintada

Entrecôte Grelhado

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

### **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

**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)

\*\*\*

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



PALATIUM

## **STARTERS**

### **Atlantic Oysters**

Half a dozen fresh oysters

17

### **Tartar**

Tomato and cucumber tartar with strawberry gazpacho

10

### **Mushroom Cream Soup**

Sautéed, terrincho cheese and truffle olive oil

9

### **From the Forest**

Salad with forest fruits, seeds, yogurt sauce and dry fruits

9

### **Chicken**

Grilled roman lettuce, anchovies and parmesan

16

### **Foie Gras**

Port, fig and caramelized walnut

20

### **Portuguese sausage “alheira”**

“Serra” cheese and salad from the market

14

Bread, olive oil Casa de Santo Amaro (DOP) and Marinhas butter service  
4,5

## **MAIN**

### **VEGAN**

#### **Tofu**

Grilled, vegetables and hoisin sauce  
16

#### **"Feijoada" (Stew)**

Beans, mushrooms and rice  
16

#### **Ravioli**

Pumpkin, gorgonzola and nuts  
16

## **FISH**

#### **Turbot**

Steamed fish with vegetables  
29

#### **Octopus**

Braised octopus tentacle over roasted pumpkin purée, sautéed "Penca" Cabbage and sea salt roasted potato  
24

#### **Salted codfish**

63 degree Cod fish loin confit, black garlic mayonnaise with season vegetables  
26

## **Bisque**

Seafood, fresh pasta and spirulina

30



Vegan

## **MAIN**

### **MEAT**

#### **Steer Loin**

Foie gras, truffle, potato puree, vegetables and Port wine sauce

38

#### **Suckling Pig**

12 Hour suckling pig belly, potato "mille feuilles" and cabbage Pak Choi

30

#### **Guinea Fowl**

Breast, pumpkin puree, apple with spices and almond

28

#### **Dry Age**

Vegetables, gratin stuffed potato

30

#### **"Tripas à moda do Porto"**

Porto city classic. Meat, tripe and cured sausages stew with white beans

15

## **DESSERT**

### **Rosted Banana**

Peanut butter and popcorn

10

### **Intense Chocolate**

Chocolate textures and champagne sorbet

14

### **Strawberry**

Vanilla pannacotta and Port wine syrup

10

### **Ice cream**

Two flavors

6

### **Cheeses of Portugal**

Four types, different textures, jams and nuts

10

### **Fruits Harmony**

Selection of fresh fruits

8

"If you have any food intolerance or allergy please inform us before your order so that we can explain you all the ingredients"

## **HALF BOARD MENU**

### **Starters**

Wild Mushrooms Cream Soup

Salad from the forest

### **Main Courses**

63 degree Cod fish loin confit, black garlic mayonnaise with season vegetables

Turbot

Tripas à moda do Porto- classic dish

Guinea fowl

Grilled Entrecôte

Grilled Tofu with market vegetables

Pumpkin and onion ravioli with gorgonzola sauce and nuts

### **Dessert**

Fruits Harmony

Panna cotta

Ice Cream suggestion

### **Half Board Credit**

Includes a simple couvert, starter, main course and dessert

**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

**Refrigerantes / soft drinks**

Coca Cola / Coca Cola Light

5

Sprite

5

Nestea

5

Guaraná

5

Ginger Ale

5

## LEGAL PROVISIONS

Working Hours | 19h30 – 22h30

\*\*\*

Capacity 50 seats

\*\*\*

VAT 23% included

\*\*\*

All listed prices are in Euros (sign: €; code: EUR)

\*\*\*

This establishment has complaint book

\*\*\*

Not all ingredients are listed. Alert your server of any food allergies

\*\*\*

According with Portuguese 16<sup>th</sup> June law-decree no.16/2015 is banned consumption of alcoholic beverages to:

a) Under-18's

b) Who is notably drunk or seem to have a mental disorder

\*\*\*

No dish, food or drink, including the cover, can be charged if it is not requested or it is unusable by the customer