



Pousada de Palmela

MENU

RESTAURANTE

Horário / Meal Schedule

Pequeno-almoço / Breakfast

Segunda a Sexta / Monday to Friday::

7:30h às 10:30h

Sábado e Domingo / Saturday and Sunday:

8:00h às 11:00h

Almoço / Lunch:

13:00h às 15:00h

Jantar / Dinner

19:30h às 22:00h

Capacidade do Restaurante: 120 Lugares
sentados

Restaurant capacity: 120 Sitting places

Conheça a história da sua Pousada

Instalada no Castelo de Palmela

A Pousada de Palmela, inaugurada em 1979, encontra-se localizada no histórico Castelo de Palmela, integrando os claustros do antigo convento construído no Castelo. Este hotel em Palmela goza de uma localização esplêndida, no cimo de uma imponente colina, tornando este local, a escassos quilómetros de Lisboa, ideal para descansar.

Pousadas de Portugal

A história de um país de norte a sul

Castelos, palácios, mosteiros, salões de reis e quartos de rainhas... Mais do que simples hotéis, as Pousadas de Portugal são edifícios históricos e com história que contam a quem que por lá passa um pouco do que Portugal é e foi. Desde os banquetes medievais, recheados de gastronomia tradicional, às localizações únicas, rodeadas por paisagens naturais inconfundíveis, a experiência de estadia numa das 34 Pousadas de Portugal leva-nos a uma viagem através do tempo, com os padrões de exigência e conforto dos dias de hoje.

Get to know the story of your Pousada

Within the Castle of Palmela

Opened in 1979, The Pousada de Palmela is located in the historic Castle of Palmela, integrating the cloisters of the old convent that was built in the Castle. This hotel in Palmela takes advantage of a splendid location, perched on an imposing hill, making this site, just a few miles from Lisbon, an ideal place to rest.

Pousadas of Portugal

The history of a country from north to south

Castles, palaces, monasteries, halls of kings and rooms of queens... More than just hotels, Pousadas of Portugal are historic buildings with a history that tell to whoever passes by a little of what Portugal is and was. From medieval banquets, filled with traditional cuisine, to their unique locations, surrounded by distinctive natural landscapes, the experience of a stay in one of the 34 Pousadas of Portugal takes us in a journey through time, with all the comforts and modern requirements.

A HISTÓRIA À SUA MESA

Sopa Caramela

Ainda no século XX a Península de Setúbal era um território semi despovoado.

O trabalho era assegurado trabalhadores rurais de migração rural que eram alcunhados de "caramelos de ir e vir". Assim trouxeram com eles novos hábitos alimentares e criaram esta variante de "sopa da panela", chamada Sopa Caramela.

HISTORY AT YOUR TABLE

Caramela Soup

In the twentieth century the Setúbal Peninsula was still a semi unpopulated territory.

The work was assured by rural migration workers who were nicknamed "toffees (caramelos) that come and go." They brought along new eating habits and created this variant of "pot soup", named "Sopa Caramela".

COUVERT

Variedade de Pão, Manteiga, Azeitonas temperadas, Azeite e Flor de sal

Bread, Butter, Olives, Olive Oil with Garlic and Salt Flower

4,50€

SOPAS / SOUPS

** Gaspacho de tomate com seu picadinho e crocante de pão

Cold Tomato soup with croutons

4,50€

Vichyssoise – Creme de Alho Francês

Vichyssoise - Leek Cream soup

5,00 €

**A Tradicional Sopa Caramela com enchidos de porco

Traditional Caramela vegetables soup

7,00 €

Bisque camarão

Prawn Bisque

7,50 €

PETISCOS / PORTUGUESE SNACKS

**Melão com presunto

Melon with Ham

7,00€

**Húmus de cebola Caramelizada com vinagre Balsâmico & Húmus de pimentos assados com tostinhas caseiras

Caramelized Onion Hummus with Balsamic Vinegar & Roasted Peppers Hummus with Homemade toast

8,00 €

Lulas fritas com alho e coentros

Fried squid with garlic and coriander

9,50 €

Tábua de queijos Portugueses

Selection of portuguese cheese

12,00 €

Camarão panado com maionese de caril e limão

Breaded shrimp with curry mayonnaise and lemon

13,00 €

ENTRADAS | STARTERS

Carpaccio de polvo com pimentão doce e azeite extra virgem

Octopus carpaccio with sweet peppers and extra virgin olive oil

12,00€

**Estaladiço de queijo de cabra com mel de urzes e saladinha verde

Crispy goat cheese in puff pastry with honey and green salad

12,00€

Ameijôas à Bulhão Pato

Clams with garlic, olive oil and coriander

14,00€

SALADAS E VEGETARIANOS

/ SALADS & VEGETARIANS

**Salada de seleção alfaces, pêra cozida em moscatel, frutos vermelhos e nozes

Lettuce salad with Moscatel boiled pear, red fruits and nuts

7,50€

Brás de alho francês com tapenade de azeitona

Leek with onion and eggs with olive tapenade

14,00€

**Risoto de cogumelos Portobelo e lima

Portobelo mushrooms rice and lime

17,00€

PEIXES E MARISCOS / FISH AND

SEAFOOD

****Choco frito com com arroz tomate
malandrinho aromatizado com coentros**

*Traditional fried cuttle fish with tomato rice
and coriander*

18,00 €

****Bacalhau fresco sob o seu Brás Fresh cod with**

*Fresh Cod fish with onios, fries and scrambled
eggs*

18,50 €

**Tranche de robalo corado com ervas
aromáticas com risoto de espargos verdes**

*Sea bass with aromatic herbs with green
asparagus risotto*

21,00 €

**Camarão tigre grelhado com molho de
manteiga e arroz basmati**

*Grilled Tiger prawns with butter sauce and
basmati rice*

27,00 €

Cataplana de garoupa à Algarvia

Grouper Cataplana Algarve style

1 Pessoa/person 28,00€

2 Pessoas/Persons 45,00€

Peixe grelhado

Robalo, Garoupa e Bacalhau

Grilled fish, sea bass, grouper, cod fish

24,00 €

CARNES / MEATS

****Frango na Púcara à Moda de Palmela
(Batatinhas, cogumelos e passas)**

*Traditional pot stew chicken (potatoes,
mushrooms and raisins)*

17,00 €

**Coxa e risoto de pato servido com parmesão e
ervas frescas**

*Duck leg and risotto served with parmesan and
fresh herbs*

19,00€

**Bife da Vazia com batatinhas salteadas com
presunto e ervas frescas**

*Beef steak with sautéed potatoes with ham and
fresh herbs*

20,00 €

****Perna de borrego assado sobre esmagada de
batata e tomate**

*Roasted lamb leg with mashed sweet potato
and tomato*

21,00 €

Carne de Porco com ameijoas à alentejana

Traditional Pork with clams

22,00 €

SOBREMESAS / DESSERTS

****Taça de Gelado (2 bolas)**
Ice Cream Bowl (2 flavors)

3,50 €

****Fruta da estação**
Seasonal Fruit

5,00 €

Buffet de Sobremesas
Dessert Buffet

7,50 €

Tábua de Queijos Portugueses
Portuguese Cheeses Table

9,00 €

Café
Coffee

2,20 €

****Informação Crédito 1/2 Pensão / Menu Pousada:** Inclui couvert, uma sopa ou entrada, um prato principal e doçaria ou fruta da época.
***Information Half Board / Menu Pousada: Includes couvert, one soup or starter, one main dish & sweets or fruit of the season*

IVA Incluído à taxa legal em vigor
Este estabelecimento dispõe de Livro de Reclamações

*VAT included at legal rate
This establishment has a complaint book*