



## 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\**

5,00€

## SOPAS / SOUPS

Creme de ervilhas com crocante de bacon\*

*Green peas cream soup with bacon\**

4,50 €

A tradicional sopa caramela com enchidos de  
porco\*

*Traditional caramela vegetables soup with pork  
smoked sausages\**

8,00 €

## PETISCOS E ENTRADAS / PORTUGUESE

### SNACKS & STARTERS

Queijo de Azeitão gratinado com pasta de figo  
e tomilho\*

*Azeitão cheese au gratin with thyme, figs jam  
and walnuts\**

10,00 €

Choco frito com maionese de alho\*

*Fried cuttle fish with garlic mayonese\**

11,00 €

Carpaccio de novilho com lascas de queijo de  
ilha

*Veal carpaccio with Azores cheese slices*

12,00 €

Pataniscas de camarão

*Fried shrimp cakes*

13,00€

VEGETARIANOS / VEGETARIANS

Cuscuz com ratatouille de legumes e tofu\*  
*Couscous with vegetables and tofu\**  
13,00€

Risoto de cogumelos com espargos\*  
*Mushrooms Risotto with asparagus\**  
16,00€

PEIXES E MARISCOS / FISH AND

SEAFOOD

Massinha de garoupa com camarão, coentros e hortelã\*  
*Grouper and shrimp noodles with coriander and mint\**  
19,00 €

Bacalhau com batata a murro e grelos salteados  
*Roasted codfish with baked potatoes and salted turnip tops*  
23,00 €

Espadarte grelhado com molho de alcaparras, batata e legumes ao vapor\*  
*Grilled swordfish with capers, potatoes and steamed vegetables\**  
25,00 €

CARNES / MEATS

Frango na púcara à moda de Palmela (batatinhas, cogumelos e passas)\*  
*Traditional pot stew chicken (potatoes, mushrooms, and raisins)\**  
18,00 €

Costeletas de borrego grelhadas, tomate assado e batata chips  
*Grilled lamb cutlets, roasted tomatoes, and fried potato chips*  
23,00€

Medalhão de novilho com presunto e batata salteada  
*Veal medallion with smoked ham and salted potatoes*  
25,00€

## SOBREMESAS / DESSERTS

Fruta da estação\*  
*Seasonal fruit\**

5,00 €

Torta de laranja\*  
*Orange roll\**

5,00 €

Pudim de queijo\*  
*Cheese pudding\**

6,00 €

Bolo de chocolate com gelado de menta  
*Chocolate cake with mint ice cream*

7,00 €

Toucinho do Céu  
*Eggs pudding*

8,00 €

**\*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*