

PALATIUM

restaurante



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD

ENTRADAS

Mil Folhas de Cogumelos 17 €
Massa Folhada Crocante, Duxelle de Cogumelos Silvestres, Creme de Alho Negro, Lâminas de Trufa e Jus de Beringela Assada.

Salada de Outono  12 €
Abóbora Assada a Baixa Temperatura, Cogumelos Salteados, Espargos Lâminados, Cogumelos Enoki e Vinagrete de Marmelo.

Beterraba 15 €
Beterraba Assada, Mousse de Queijo de Cabra, Nozes Caramelizadas e Laranja.

Lavagante 40 €
Lavagante Braseado, Couve-flôr em Texturas e Pó de Spirulina.

Sopa de Peixe do Atlântico  14 €
Caldo Marinho Delicado, Ravioli Artesanal de Peixes da Nossa Costa e Emulsão Quente de Coentros Frescos.

Francesinha  20 €
Bife do Lombo, Salsicha Fresca, Linguiça, Mortadela, Fiambre, Queijo, Pão de Forma e Molho de Tomate Picante.

Couvert 5,5 €
Regueifa, Broa de Milho, Azeite de Casa de Santo Amaro DOP, Manteigas Artesanais. por pessoa

PRINCIPAIS

VEGETARIANO

Cogumelo Pleurothus Eryngii	20 €
Risotto de Cebola Caramelizada e Porto Branco, Cogumelo Pleurothus Eryngii, Alho e Salsa.	
Tofu em Especiarias 	22 €
Tofu Fumado, Prensado de Abóbora, Púre de Cebola, e Crumble de Sementes.	
Queijo Cabra	19 €
Queijo de Cabra e Cebola Caramelizada, Molho Cremoso de Nozes Pecan e Trufa Laminada.	

PEIXE

Polvo	30 €
Migas de Azeite e Alho, Batata a Murro, Grellos, Pétalas e Espuma de Cebola.	
Caldeirada de Bacalhau	32 €
Lombo de Bacalhau Confitado, Espuma de Batata, Molho de Pimentos e Cebola Assados, Cenoura e Ervilhas Torta.	
Corvina	33 €
Lombo de Corvina a Baixa Temperatura, Espinafres, Beurre Blanc e Legumes da Época.	
Peixe da Lota 	31 €
Peixe da Lota, Ovas, Arroz de Berbigão, Alface do Mar e Tapioca.	

CARNE

Tripas à Moda do Porto 	20 €
Dobrada de Vitela Lentamente Estufada com Feijão Branco, Enchidos Artesanais e Notas de Especiarias.	
Cabrito Assado	28 €
Cabrito, Acelgas, Batata Assada e Salsa.	
Vazia de Vitela	35 €
Vitela Maturada 28 Dias, Puré de Aipo e Legumes da Época.	
Memórias da Cabidela	28 €
Frango criado ao ar livre, arroz Carolino com vinho tinto do Douro, vinagre de vinho envelhecido e cebola torrada em pó.	
Vitela de Comer à Colher	28 €
Chambão de Novilho em Vinho do Douro, Couscous Transmontano, Grellos, Cogumelos e Chouriço.	

SOBREMESAS

Toucinho do Céu Toucinho do Céu, Flôr de Laranjeira, Mousse de Lima, Gelado de Caramelo Salgado.	12 €
Sugestão de Pairing Vinho Porto Tawny	9 €
Pêra Rocha e Moscatel Crumble de Pêra Rocha, Mousse de Amendoim, Crocante de Amêndoa e Gelado de Moscatel.	14 €
Sugestão de Pairing Moscatel de Setúbal	9 €
Texturas de Chocolate Texturas de Chocolate e Azeite do Douro, Mousse de Chocolate 70% Cacau e Azeite DOP, Biscuit de Cacau, Gel de Laranja, Crumble de Azeitona Preta e Sorbet de Vinho do Porto.	14 €
Sugestão de Pairing Vinho do Porto LVB	10 €
Fruta Madura, Frio e Fogo Dióspiro Maçã, Romã, Banana, Maçã, Laranja e Avelãs.	12 €
Sugestão de Pairing Vinho Madeira Bual	9 €
Queijos de Portugal Quatro Regiões, Texturas Diferentes, Marmelo, Frutos Secos e Grissinos.	15 €
Sugestão de Pairing Vinho Porto Tawny	9 €
Seleção de Fruta Seleção de fruta fresca.	12 €

BEBIDAS

ÁGUAS

Água Mineral Vitalis	
0.75L	5 €
0.35L	2,5 €
Água Mineral VOA	
0.75L	5 €
Pedras Salgadas	
0.75L	5 €
0.35L	2,5 €
Água Mineral VOA	
0.75L	5 €

REFRIGERANTES

Coca-cola/ Coca-cola Zero	5 €
Sprite	5 €
Nestea	5 €
Guaraná	5 €
Ginger Ale	5 €

SERVIÇO DE CAFÉ

Nespresso	4 €
Cappuccino	5 €
Latte Macchiato	5 €
Chá TWG	6 €



Produto 100% de origem sustentável

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: € OU 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 funcionário de qualquer restrição alimentar

De acordo com o decreto-lei nº16/2015 de 16 de Junho é proibido o consumo de bebidas alcoólicas:

- A menores de 18 anos;
- 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

restaurante



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD

MENU GOURMET

COUVERT

Regueifa, Broa de Milho, Azeite de Casa de Santo Amaro DOP, Manteigas Artesanais.

ENTRADAS

Sopa de Peixe do Atlântico



Caldo Marinho Delicado, Ravioli Artesanal de Peixes da Nossa Costa e Emulsão Quente de Coentros Frescos.

Salada de Outono



Abóbora Assada a Baixa Temperatura, Cogumelos Salteados, Espargos Lâminados, Cogumelos Enoki e Vinagrete de Marmelo.

PRINCIPAIS

Corvina



Lombo de Corvina a Baixa Temperatura, Espinafres, Beurre Blanc e Legumes da Época.

Polvo

Migas de Azeite e Alho, Batata a Murro, Grellos, Pétalas e Espuma de Cebola.

Tripas à Moda do Porto



Dobrada de Vitela Lentamente Estufada com Feijão Branco, Enchidos Artesanais e Notas de Especiarias.

Vitela de Comer à Colher

Chambão de Novilho em Vinho do Douro, Couscous Transmontano, Grellos, Cogumelos e Chouriço.

Cogumelo Pleurothus Eryngii

Risotto de Cebola Caramelizada e Porto Branco, Cogumelo Pleurothus Eryngii, Alho e Salsa.

Tofu em Especiarias



Tofu Fumado, Prensado de Abóbora, Púre de Cebola, e Crumble de Sementes.

SOBREMESAS

Fruta Madura, Frio e Fogo

Dióspiro Maçã, Romã, Banana, Maçã, Laranja e Avelãs.

Toucinho do Céu

Toucinho do Céu, Flôr de Laranjeira, Mousse de Lima, Gelado de Caramelo Salgado.

MENU MEIA PENSÃO

COUVERT

Regueifa, Broa de Milho, Azeite de Casa de Santo Amaro DOP, Manteigas Artesanais.

ENTRADAS

Sopa de Peixe do Atlântico



Caldo Marinho Delicado, Ravioli Artesanal de Peixes da Nossa Costa e Emulsão Quente de Coentros Frescos.

Salada de Outono



Abóbora Assada a Baixa Temperatura, Cogumelos Salteados, Espargos Lâminados, Cogumelos Enoki e Vinagrete de Marmelo.

PRINCIPAIS

Corvina



Lombo de Corvina a Baixa Temperatura, Espinafres, Beurre Blanc e Legumes da Época.

Polvo

Migas de Azeite e Alho, Batata a Murro, Grellos, Pétalas e Espuma de Cebola.

Tripas à Moda do Porto



Dobrada de Vitela Lentamente Estufada com Feijão Branco, Enchidos Artesanais e Notas de Especiarias.

Vitela de Comer à Colher

Chambão de Novilho em Vinho do Douro, Couscous Transmontano, Grellos, Cogumelos e Chouriço.

Cogumelo Pleurothus Eryngii

Risotto de Cebola Caramelizada e Porto Branco, Cogumelo Pleurothus Eryngii, Alho e Salsa.

Tofu em Especiarias



Tofu Fumado, Pressado de Abóbora, Púre de Cebola, e Crumble de Sementes.

SOBREMESAS

Fruta Madura, Frio e Fogo

Dióspiro Maçã, Romã, Banana, Maçã, Laranja e Avelãs.

Toucinho do Céu

Toucinho do Céu, Flôr de Laranjeira, Mousse de Lima, Gelado de Caramelo Salgado.

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: € OU 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 funcionário de qualquer restrição alimentar

De acordo com o decreto-lei nº16/2015 de 16 de Junho é proibido o consumo de bebidas alcoólicas:

- A menores de 18 anos;
- 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

restaurante



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD

STARTERS

Mille-feuille of Mushrooms

17 €

Crispy puff pastry, wild mushroom duxelles, black garlic cream, truffle shavings and roasted aubergine jus.

Autumn salad

12 €

Slow-roasted pumpkin, sautéed mushrooms, shaved asparagus, enoki mushrooms and quince vinaigrette.

Beetroot

15 €

Roasted beetroot, goat's cheese mousse, caramelised walnuts and orange.

Lobster

40 €

Braised lobster, cauliflower in textures, sparkling wine foam and spirulina powder.

Atlantic Fish Soup

14 €

Delicate seafood broth, handmade ravioli filled with fish from our coast, and warm fresh - coriander emulsion.

Traditional Francesinha

20 €

Beef tenderloin, fresh sausage, linguiça, mortadella, cheese, sliced bread and spicy tomato sauce.

Couvert

5,5 €

per person

Traditional bread Regueifa, Corn Bread , Casa de Santo Amaro DOP Olive Oil, Homemade Butters

MAINS

VEGETARIAN

Pleurotus Eryngii Mushroom

Caramelised onion and white Port risotto, pleurotus eryngii mushroom, garlic and parsley.

20 €

Spiced Tofu

Smoked tofu, pumpkin terrine, onion purée and seed crumble.

22 €

Goat Cheese

Goat's cheese and caramelised onion ravioli, creamy pecan sauce and shaved truffle.

19 €

FISH

Octopus

Garlic and olive oil "*migas*", punched potatoes, turnip greens, onion petals and onion foam.

30 €

Codfish Stew

Confit cod, potato foam, roasted pepper and onion sauce, carrot and toasted peas.

32 €

Croaker

Slow-cooked croaker loin, spinach, beurre blanc and seasonal vegetables.

33 €

Market fish

Fresh fish, roe, cockle rice, sea lettuce and tapioca

31 €

MEAT

Traditional Porto-Style Tripe Stew

Slow-braised veal tripe with white beans, chicken, artisanal sausages and notes of warm spices.

20 €

Roast Kid Goat

Kid Goat, Swiss chard, roast potatoes and parsley.

28 €

Veal Rump Steak

28-day aged veal rump, celeriac purée and seasonal vegetables.

35 €

Cabidela Memories

Free-range chicken, Carolino rice with Douro red wine, aged wine vinegar and toasted onion powder.

28 €

Spoon-Tender Veal

Braised veal shank in Douro red wine, "Trás-os-Montes" couscous, turnip greens, mushrooms and chouriço.

28 €

DESSERTS

Toucinho do Céu 12 €
Almonds and eggs sweet pie, orange blossom, lime mousse, salted caramel ice cream.

Pairing suggestion 9 €
Tawny Port Wine

Rocha's Pear and Moscatel Wine 14 €
Rocha's Pear Crumble, Peanuts Mousse, Crispy Almond, and Moscatel ice cream.

Pairing suggestion 9 €
Setubal Moscatel

Chocolate Textures 14 €
Chocolate and Douro Olive Oil Textures 70% Cocoa Chocolate and DOP Olive Oil Mousse, Cocoa Biscuit, Orange Gel, Black Olive Crumble, and Port Wine Sorbet.

Pairing suggestion 10 €
LVB Port Wine

Ripe Fruit, Cold and Fire 12 €
Persimmon Apple, Pomegranate, Banana, Apple, Orange, and Hazelnuts

Pairing suggestion 9 €
Bual Madeira's Wine

Cheeses of Portugal 15 €
Four Regions, Different Textures, Quince, Dried Fruits, and Breadsticks.

Pairing suggestion 9 €
Tawny Port Wine

Fruit Selection 12 €
Selection of fresh fruit.

LEGAL PROVISIONS

Opening hours | **7:30 p.m. – 10:30 p.m.** Capacity of 50 seats

VAT included at the legal rate of 23%

All prices are listed in Euros (symbol: € OR code: EUR)

Our bill includes a 10% gratuity suggestion.

This establishment has a complaints book.

Not all ingredients are listed - Please alert the staff of any dietary restrictions.

In accordance with Decree-Law No. 16/2015 of June 16, the consumption of alcoholic beverages is prohibited:

- To minors under the age of 18;
- To anyone who is clearly intoxicated or appears to have a mental disorder.

No dish, food product, or beverage, including the couvert, may be charged if it is not requested by the customer or if it is unused

GOURMET MENU

COUVERT

Traditional bread Regueifa, Corn Bread , Casa de Santo Amaro DOP Olive Oil, Homemade Butters

STARTERS

Atlantic Fish Soup

Delicate seafood broth, handmade ravioli filled with fish from our coast, and warm fresh -coriander emulsion.

Autumn salad

Slow-roasted pumpkin, sautéed mushrooms, shaved asparagus, enoki mushrooms and quince vinaigrette.

MAINS

Croaker

Slow-cooked croaker loin, spinach, beurre blanc and seasonal vegetables.

Octopus

Garlic and olive oil "*migas*", punched potatoes, turnip greens, onion petals and onion foam.

Traditional Porto-Style Tripe Stew

Slow-braised veal tripe with white beans, chicken, artisanal sausages and notes of warm spices.

Veal Rump Steak

28-day aged veal rump, celeriac purée and seasonal vegetables.

Pleurotus Eryngii Mushroom

Caramelised onion and white Port risotto, pleurotus eryngii mushroom, garlic and parsley.

Spiced Tofu

Smoked tofu, pumpkin terrine, onion purée and seed crumble.

DESSERTS

Fruta Madura, Frio e Fogo

Dióspiro Maçã, Romã, Banana, Maçã, Laranja e Avelãs.

Toucinho do Céu

Toucinho do Céu, Flôr de Laranjeira, Mousse de Lima, Gelado de Caramelo Salgado.

Menu consisting of an appetizer, a starter, a main course, and a dessert per person. Drinks not included.

HALF BORD MENU

COUVERT

Regueifa, Broa de Milho, Azeite de Casa de Santo Amaro DOP, Manteigas Artesanais.

STARTERS

Atlantic Fish Soup

Delicate seafood broth, handmade ravioli filled with fish from our coast, and warm fresh-coriander emulsion.

Autumn salad

Slow-roasted pumpkin, sautéed mushrooms, shaved asparagus, enoki mushrooms and quince vinaigrette.

MAINS

Croaker

Slow-cooked croaker loin, spinach, beurre blanc and seasonal vegetables.

Octopus

Garlic and olive oil "*migas*", punched potatoes, turnip greens, onion petals and onion foam.



Traditional Porto-Style Tripe Stew

Slow-braised veal tripe with white beans, chicken, artisanal sausages and notes of warm spices.

Veal Rump Steak

28-day aged veal rump, celeriac purée and seasonal vegetables.

Pleurotus Eryngii Mushroom

Caramelised onion and white Port risotto, pleurotus eryngii mushroom, garlic and parsley.



Spiced Tofu

Smoked tofu, pumpkin terrine, onion purée and seed crumble.

DESSERTS

Ripe Fruit, Cold and Fire

Persimmon Apple, Pomegranate, Banana, Apple, Orange, and Hazelnuts

Toucinho do Céu

Almonds and eggs sweet pie, orange blossom, lime mousse, salted caramel ice cream.

DRINKS

WATER

Mineral Water Vitalis	
0.75L	5 €
0.35L	2,5 €
Mineral Water VOA	
0.75L	5 €
Sparkling Water Pedras Salgadas	
0.75L	5 €
0.35L	2,5 €
Mineral Water VOA	
0.75L	5 €

SOFT DRINKS

Coca-cola/ Coca-cola Zero	5 €
Sprite	5 €
Nestea	5 €
Guaraná	5 €
Ginger Ale	5 €

COFFEE SERVICE

Nespresso	4 €
Cappuccino	5 €
Latte Macchiato	5 €
TEA SERVICE TWG	6 €

 100 % SUSTAINABLY SOURCED PRODUCT

LEGAL PROVISIONS

Opening hours | **7:30 p.m. – 10:30 p.m.** Capacity of 50 seats

VAT included at the legal rate of 23%

All prices are listed in Euros (symbol: € OR code: EUR)

Our bill includes a 10% gratuity suggestion.

This establishment has a complaints book.

Not all ingredients are listed - Please alert the staff of any dietary restrictions.

In accordance with Decree-Law No. 16/2015 of June 16, the consumption of alcoholic beverages is prohibited:

- To minors under the age of 18;
- To anyone who is clearly intoxicated or appears to have a mental disorder.

No dish, food product, or beverage, including the couvert, may be charged if it is not requested by the customer or if it is unused