

# LE PALAIS

*Carte du Restaurant*



## *Couvert*

PAIN, HUILE D'OLIVE BALSAMIQUE, BEURRE AROMATISÉ ET CÂPRES 3  
SERVICE D'EAU PENDANT LE REPAS 2

---

## *Entrées*

### **LÉGUMES VELOUTÉS 6**

ÉMULSION D'HUILE D'OLIVE ET DE CIBOULETTE

### **SOUPES DE MER 10**

BAR, CREVETTES, PALOURDES ET MOULES ENVELOPPÉS DANS AU BEURRE DE CRUSTACÉS

### **CLAMS DUCK 14**

SAVEURS DE LA MER, AROMATISÉES À LA CORIANDRE ET AU CITRON

### **TARTAR DE VEAU 16**

STEAK TARTARE AVEC CHAPELURE, COPEAUX DE PARMESAN ET CÂPRES

### **CEVICHE DE POISSON BLANC 14**

POISSON BLANC ENROBÉ DE VINAIGRETTE ET DE LAIT DE COCO

### **CARPACCIO DE POULPE 13**

POULPE ROULÉ AVEC OIGNON ROUGE MARINÉ ET HUILE D'OLIVE FUMÉE

### **COQUILLES SAINT-JACQUES CARAMÉLISÉES AUX CHAMPIGNONS ET AU PESTO 16**

CHAMPIGNONS SAUVAGES SAUTÉS AU PESTO DE VINAIGRE ROUGE

### **TEMPURAS DE CABILLAUD 12**

FRITES DE CABILLAUD ENROBÉES DE PÂTE À FRIRE TEMPURA AVEC SAUCE TARTARE

---

## *Poisson*

### **FILET DE BAR AVEC LÉGUMES RÔTIS ET POMMES DE TERRE LOCALES 22**

BAR PARFUMÉ SUR UN GRIL DE NOIX DE COCO

### **CUISSE DE POULPE AVEC RIZ ET SAUCISSES NATIONALES 26**

POULPE AUX VIANDES FUMÉES TRADITIONNELLES ET AUX SAVEURS DE LA MER

### **CABILLAUD AVEC PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CHOUX DE BRUXELLES 21**

CABILLAUD BRAISÉ PONCTUÉ D'OLIVES DÉSHYDRATÉES

### **FILET DE TURBOT SUR PURÉE D'ASPERGES ET DE JAMBON 20**

TURBOT POÊLÉ DANS DES COQUILLES DE NOIX DE COCO, ARROSÉ D'HUILE DE FENOUIL

### **CALDOSO DE LOTTE ET DE CREVETTES 22**

RIZ HARMONISÉ À LA LOTTE ET AUX CREVETTES

### **RISOTTO AUX CREVETTES SAUVAGES 22**

CREVETTES ENVELOPPÉES DANS DE L'ARBORIO, SAVEURS MARINES ET PARMESAN

---

TVA INCLUSE AU TAUX LÉGAL EN VIGUEUR

SI VOUS SOUHAITEZ SAVOIR SI UN PLAT CONTIENT UN INGRÉDIENT ALLERGÈNE, N'HÉSITÉZ PAS À NOUS LE DEMANDER.  
VEUILLEZ INFORMER LE PERSONNEL QUI VOUS SERT SI VOUS AVEZ DES ALLERGIES OU DES EXIGENCES DIÉTÉTIQUES DONT  
NOUS DEVRIONS AVOIR CONNAISSANCE LORS DE VOTRE COMMANDE.

## *Viande*

### **PRESA IBÉRIQUE AVEC PURÉE TRUFFÉE ET ÉCHALOTES CARAMÉLISÉES 22**

DÉCOUPE DE BŒUF IBÉRIQUE AUX SAVEURS LOCALES

### **MAGRET DE CANARD AVEC MILLE-FEUILLE DE POMMES DE TERRE ET LÉGUMES RÔTIS 23**

MAGRET POÊLÉ AVEC SAUCE À L'ORANGE ET JOUX DE BŒUF

### **FILET MIGNON AVEC RIZ CRÉMEUX AUX CHAMPIGNONS 21**

BŒUF GRILLÉ AVEC UNE SÉLECTION DE CHAMPIGNONS SAUVAGES ET DE TRUFFES

### **VENTRÈCHE AVEC PURÉE DE POTIRON, CHAMPIGNONS ET FENOUIL 18**

PORC FUMÉ À BASSE TEMPÉRATURE AVEC ÉMULSION DE SAVEUR GRILLÉE

### **FILET DE VEAU AVEC POMMES DE TERRE CROUSTILLANTES ET MOUSSE DE FROMAGE 22**

LONGE SAISIE AU BEURRE DE ROMARIN ENVELOPPÉE DANS LA CRÈME DE LA SIERRA

## *Végétarien*

### **LINGUINE POMODORO 18**

PÂTES ENVELOPPÉES DE SAUCE TOMATE, BASILIC ET COPEAUX DE PARMESAN

### **RISOTTO AUX CHAMPIGNONS ET TOFU GRILLÉ 18**

SAUTÉ D'ARBORIO AVEC UNE SÉLECTION DE CHAMPIGNONS ET DE TOFU

## *Sobremesas*

### **PUDDING ABADE PRISCOS ET SORBET À LA MANDARINE 7**

ONCTUOSITÉ DES ŒUFS DE COUVENT

### **CHEESECAKE À LA RICOTTA ET GLACE AUX FRUITS ROUGES 6**

CONFITURE DE FROMAGE DE BREBIS AVEC COULIS

### **GÂTEAU AU CHOCOLAT CHAUD AVEC GLACE À LA VANILLE 6**

CRÈME AU CHOCOLAT ET FRAÎCHEUR DE LA VANILLE

### **CRÈME PÂTISSIÈRE AUX ŒUFS CROQUANTS ET GLACE À LA CANNELLE 7**

TEXTURES CROQUANTES ET CRÈME AUX ŒUFS

### **SPHÈRE AU CHOCOLAT ET À LA FRAMBOISE 8**

MÉLANGE D'ARÔMES DE CACAO ET DE FRAMBOISE VELOUTÉE

### **TEXTURES NOISETTES ET CAMEL SALÉ 7**

NOISETTE TEXTURÉE ENVELOPPÉE DE CONFITURE DE CARAME

### **SÉLECTION DES FRUITS 5**

SYMPHONIE DE FRUITS DE SAISON EN TRANCHES

TVA INCLUSE AU TAUX LÉGAL EN VIGUEUR

SI VOUS SOUHAITEZ SAVOIR SI UN PLAT CONTIENT UN INGRÉDIENT ALLERGÈNE, N'HÉSITÉS PAS À NOUS LE DEMANDER. VEUILLEZ INFORMER LE PERSONNEL QUI VOUS SERT SI VOUS AVEZ DES ALLERGIES OU DES EXIGENCES DIÉTÉTIQUES DONT NOUS DEVRIONS AVOIR CONNAISSANCE LORS DE VOTRE COMMANDE.



RUA CEDOFEITA 407  
4050-181 PORTO

RÉSERVATIONS:  
**(+351) 967 616 638**