

LE PALAIS

Restaurante



Covert

PÃO, AZEITE BALSÂMICO, MANTEIGA AROMATIZADA E ALCAPARRONES 3
SERVIÇO ÁGUA DURANTE A REFEIÇÃO 2

Entradas

AVELUDADO DE LEGUMES 6

EMULSÃO DE AZEITE E CEBOLINHO

SOPA DO MAR 10

ROBALO, CAMARÃO, AMÊIJOA E MEXILHÃO ENVOLVIDOS EM MANTEIGA DE CRUSTÁCEOS

AMÊIJOA À BOLHÃO PATO 14

SABORES DO MAR, AROMATIZADO C/ COENTROS E LIMÃO

TÁRTARO DE NOVILHO 16

BIFE TÁRTARO C/ CROCANTE DE PÃO, LASCAS DE PARMESÃO E ALCAPARRONES

CEVICHE DE PEIXE BRANCO 14

PEIXE BRANCO ENVOLTO EM VINAGRETES E LEITE DE COCO

CARPACCIO DE POLVO 13

POLVO LAMINADO COM PICKLES DE CEBOLA ROXA E AZEITE FUMADO

VIEIRAS CARAMELIZADAS C/ COGUMELOS E PESTO 16

SALTEADO DE COGUMELOS SELVAGENS REGADOS COM PESTO DE VINAGRE TINTO

TEMPURAS DE BACALHAU 12

LASCAS DE BACALHAU ENVOLVIDAS EM MASSA DE TEMPURA COM MOLHO TÁRTARO

Peixe

FILE DE ROBALO C/ LEGUMES ASSADOS E BATATA DA TERRA 22

ROBALO PERFUMADO NA BRASA DE CASCA DE COCO

PERNA DE POLVO C/ ARROZ ENCHIDOS NACIONAIS 26

POLVO C/ FUMEIRO TRADICIONAL E AROMAS DO MAR

BACALHAU C/ ESMAGADO DE BATATA E GRELOS 21

BACALHAU ALOURADO NA BRASA PONTUADO C/ AZEITONA DESIDRATADA

FILE DE RODOVALHO SOBRE PURÉ DE ESPARGOS E PRESUNTO 20

RODOVALHO SELADO EM CASCA DE COCO REGADO C/ AZEITE DE FUNCHO

CALDOSO DE TAMBORIL E GAMBAS 22

ARROZ HARMONIZADO COM TAMBORIL E GAMBAS

RISOTTO DE GAMBAS SELVAGENS 22

GAMBAS ENVOLTAS EM ARBÓRIO, SABORES DO MAR E PARMESÃO

IVA INCLUÍDO À TAXA LEGAL EM VIGOR

CASO NECESSITE DE SABER SE ALGUM PRATO CONTÉM UM INGREDIENTE EM ALERGÉNICO, NÃO HESITE EM NOS QUESTIONAR. POR FAVOR, INFORME O COLABORADOR QUE O ESTÁ A ATENDER CASO TENHA ALGUMA ALERGIA OU REQUISITO EM TERMOS DE DIETA ALIMENTAR DE QUE DEVAMOS TER CONHECIMENTO, AQUANDO DO SEU PEDIDO.

Carne

PRESA IBÉRICA C/ PURÉ TRUFADO E CHALOTA CARMELIZADA 22

TRINCHADO DE CARNE IBÉRICA COM SABORES DA TERRA

MAGRET DE PATO COM MIL FOLHAS DE BATATA E LEGUMES ASSADOS 23

MAGRET SELADO COM MOLHO DE LARANJA E JOUX DE CARNE

NACO DE NOVILHO C/ ARROZ CREMOSO DE COGUMELOS 21

NOVILHO MARCADO NA GRELHA C/ SELEÇÃO DE COGUMELOS SELVAGENS E TRUFAS

BARRIGA C/ PURÉ DE ABÓBOORA, COGUMELOS E FUNCHO 18

PORCO FUMADO A BAIXA TEMPERATURA C/ EMULSÃO DE SABORES GRELHADOS

LOMBO DE NOVILHO C/ BATATA CROCANTE E MOUSSE DE QUEIJO 22

LOMBO SELADO EM MANTEIGA DE ALECRIM ENVOLVIDO NA CREMOSIDADE DA SERRA

Vegetariano

LINGUÍNI POMODORO 18

PASTA ENVOLVIDA EM MOLHO DE TOMATE, MANJERICÃO E LASCAS DE PARMESÃO

RISOTO DE COGUMELOS E TOFÚ GRELHADO 18

ARBÓRIO SALTEADO C/ SELEÇÃO DE COGUMELOS E TOFÚ

Sobremesas

PUDIM ABADE PRISCOS E SORVETE TANGERINA 7

CREMOSIDADE DE OVOS CONVENUAIS

CHEESECAKE DE REQUEIJÃO E SORVETE FRUTOS VERMELHOS 6

DOCE DE QUEIJO DE OVELHA REGADO C/ COULIS

BOLO QUENTE DE CHOCOLATE FLÔR DE SAL C/ GELADO BAUNILHA 6

CREMOSO DE CHOCOLATE C/ FRESCURA DE BAUNILHA

CROCANTE DOCE DE OVOS E GELADO DE CANELA 7

TEXTURAS CROCANTES E CREME DE OVO

ESFERA TRÉS CHOCOLATES E FRAMBOESAS 8

MISTURA DE SABORES DE CACAU E AVELUDADO DE FRAMBOESA

TEXTURAS DE AVELÃ E CARAMELO SALGADO 7

AVELÃ TEXTURIZADA ENVOLVIDA EM DOCE DE CARAMELO

SELEÇÃO DE FRUTAS 5

SINFONIA DE FRUTA DA ÉPOCA LAMINADA

IVA INCLUÍDO À TAXA LEGAL EM VIGOR

CASO NECESSITE DE SABER SE ALGUM PRATO CONTÉM UM INGREDIENTE EM ALERGÉNICO, NÃO HESITE EM NOS QUESTIONAR. POR FAVOR, INFORME O COLABORADOR QUE O ESTÁ A ATENDER CASO TENHA ALGUMA ALERGIA OU REQUISITO EM TERMOS DE DIETA ALIMENTAR DE QUE DEVAMOS TER CONHECIMENTO, AQUANDO DO SEU PEDIDO.



RUA CEDOFEITA 407
4050-181 PORTO

RESERVAS:
967 616 638