

Entradas

Hors d'oeuvre

Tian de salmão fumado e batata vitelotte marinada, bouquet de chicória e molho gribiche	15,00
<i>Smoked salmon tian with marinated vitelotte potatoes, chicory salad and gribiche sauce</i>	
Carpaccio de atum com brunoise de legumes, puré de azeitonas pretas e vinagrette leve de mostarda	13,00
<i>Tuna carpaccio with vegetables brunoise, black olives purée and light mustard vinaigrette</i>	
Presunto pata negra	22,50
<i>“Pata Negra” air-cured ham</i>	
Folhado de queijo mozzarella e tomate com pesto	12,00
<i>Mozzarella and tomato in puff pastry with pesto</i>	
Caviar	170,00
Amêijoas à Bulhão Pato	21,00
<i>Clams “Bulhão Pato”</i>	
Ostras Fine de Claire, ao natural	(por peça) 3,75
<i>Oysters Fine de Claire, plain</i>	(per piece)
Foie gras de pato salteado, figo e maçã caramelizados e redução de vinagre balsâmico	22,00
<i>Pan fried duck foie gras with caramelized fig and apple, balsamic vinegar reduction</i>	

Sopas

Soups

Creme de topinambur com sorbet de tomate cereja	8,00
<i>Cream soup of Jerusalem artichokes with cherry tomato sorbet</i>	
Sopa de sapateira com sabores do Oriente	12,00
<i>Crab soup with Orient flavours</i>	
Sopa de peixe Tamariz com torrada e molho rouille	11,00
<i>Fish soup Tamariz with toast and rouille sauce</i>	

Couvert

Manteiga, selecção de pão, grissini e foccacia	3,30
<i>Butter, bread selection, grissini and focaccia</i>	

Peixe e marisco

Fish and shellfish

Bacalhau braseado, ragoût de amêijoas, funcho salteado e azeite de salsa	24,00
<i>Braised cod fish, clams ragout, sautéed fennel and parsley olive oil</i>	
Lombos de pregado salteados, puré de batata doce, acelgas e emulsão de laranja e gengibre	31,00
<i>Sauteed turbot, mashed sweet potatoes, swisschard, ginger and orange emulsion</i>	
Risotto de vieiras e camarões com limão confitado	29,00
<i>Scallops and shrimps risotto with lemon confit</i>	
Cataplana de peixe e marisco (min. 2 pessoas)	37,00
<i>Fish and shellfish "cataplana" (min. 2 persons)</i>	p.p.

Carne

Meat

Magret de pato, gratin de batata e maçã, molho de Cavados	27,00
<i>Duck magret, potato and apple gratin, Calvados sauce</i>	
Entrecôte de borrego em massa sal, ratatouille fino e batatas fósforo	29,00
<i>Lamb entrecôte baked in salt crust, ratatouille fine and allumette potatoes</i>	
Lombinhos de porco preto, polenta de cogumelos selvagens, espinafres e glace de vinho da Madeira	25,00
<i>Iberian pork tenderloin, wild mushrooms polenta, spinach and Madeira wine glace</i>	
Vazia de vitela com manteiga wasabi, cogumelos shiitake e espargos verdes	28,00
<i>Veal sirloin with wasabi butter, shiitake mushrooms and green asparagus</i>	

Vegetariano

Vegetarian

Queijo feta marinado em mel e molho de soja, fettucine e juliana de legumes	17,00
<i>Marinated feta cheese in honey and soy sauce, fettucine and vegetables julienne</i>	
Risotto de cogumelos selvagens	19,00
<i>Wild mushrooms risotto</i>	

Preços em Euros ~ Prices in Euros

IVA incluído à taxa em vigor ~ VAT included at the current rate

Grill

Peixe e marisco

Fish and shellfish

Cherne	<i>Stone bass</i>	32,00
Linguado	<i>Sole</i>	31,00
Robalo	<i>Sea bass</i>	29,00
Lagosta	<i>Lobster</i>	102,00/kg
Camarão Gigante	<i>Jumbo shrimp</i>	61,00

Carne

Meat

Entrecôte de novilho	<i>Beef entrecôte</i>	28,00
Tournedos de novilho	<i>Beef tournedos</i>	31,00
Chateaubriand (mín. 2 pessoas)	<i>Min. 2 persons</i>	30,00p.p.
Costeletas de borrego	<i>Lamb cutlets</i>	27,50

Molhos e manteigas

Sauces and butter

Holandês, bearnês, americano, hortelã pimenta, pimenta verde, gribiche

Hollandaise, béarnaise, américaine, mint, green pepper, gribiche

Manteiga de ervas, Maître d'Hôtel e fundida

Herbs, Maître d'Hotel and melted

Guarnições

Garnishments

Espinafres, espargos verdes ou brancos, feijão verde, grelos salteados, tomate grelhado

Spinach, green or white asparagus, haricot beans, sauteed turnip tips, grilled tomato

Batata Pont-Neuf, batata assada, batata dauphinoise, batata cozida, arroz pilaf

Pont-Neuf potato, baked potato with sour cream, dauphinoise potato, boiled potato, rice pilaf

Preços em Euros ~ Prices in Euros

IVA incluído à taxa em vigor ~ VAT included at the current rate

Clássica Coxinha de Sala

Live Theater of Cooking

Bife tártaro <i>Steak tartare</i>	32,00
Crêpes recheados com três queijos <i>Crêpes with three-cheese filling</i>	18,00
Lavagante do Atlântico na prensa <i>Atlantic lobster "à la presse"</i>	120,00
Gambas flamejadas Amira <i>Flamed shrimps "Amira"</i>	37,00
Filet mignon Palácio Estoril, com molho de foie gras <i>Filet mignon Palácio Estoril, with foie gras sauce</i>	31,00
Crêpes Suzette	10,00

Menu Dégustation

Estoril

Creme de topinambur com sorbet de tomate cereja

Cream soup of Jerusalem artichokes with cherry tomato sorbet

Cannelloni de abacate recheado com salada de gambas, molho de iogurte grego

Avocado cannelloni filled with prawn salad, greek yogurt sauce

Filet mignon de novilho com molho de foie gras, espargos verdes e batata pontneuf

Beef filet mignon with foie gras sauce, green asparagus and pontneuf potato

A sua escolha da tábua de queijos ou carro de sobremesa

Your choice from the cheese board or dessert trolley

Vinho branco e tinto Hotel Palácio, água mineral e café

Red and white wine Hotel Palácio, mineral water and coffee

€ 43,00 p.p.

Casino Royal

Crème brûlée de foie gras com beterraba marinada e rebentos

Foie gras crème brûlée with marinated beetroot and sprouts

Sopa de sapateira com sabores do Oriente

Crab soup with Orient flavours

Crocante de bacalhau "à piperade" com puré de ervilhas

Crispy codfish "piperade" with pea purée

Lombinhos de porco preto à Alentejana com grelos salteados e abóbora assada

Iberian pork tenderloin "à Alentejana" seared with clams, sautéed turnip tips and roasted pumpkin

A sua escolha da tábua de queijos ou carro de sobremesa

Your choice from the cheese board or dessert trolley

Vinho branco e tinto Reserva Hotel Palácio, água mineral e café

Red and white wine Hotel Palácio's Reserve, mineral water and coffee

€ 52,00 p.p.

Preços em Euros ~ Prices in Euros

IVA incluído à taxa em vigor ~ VAT included at the current rate