

## Entradas

### Hors d'oeuvre

---

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

## Sopas

### Soups

---

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

## Couvert

---

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

## Peixe e marisco

### Fish and shellfish

---

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

## Carne

### Meat

---

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

## Vegetariano

### Vegetarian

---

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

---

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

## Carne

### Meat

---

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

---

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

**€ 56,00 p.p.**

Preços em Euros ~ Prices in Euros

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

## *Tamarix*

### **Crème de ervilhas com hortelã**

*Peas cream soup with mint*

### **Tártaro de atum sobre geleia de pepino e creme de wasabi**

#### **Salada de espargos brancos**

*Tuna tartar on cucumber jelly, wasabi cream and white asparagus salad*

### **Carré de borrego, puré de beringelas e tâmaras marinadas**

*Lamb carré, eggplant purée and marinated dates*

### **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*

**€ 56,00 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*

### **Tamboril envolto em presunto serrano, puré de aipo e molho de sabores mediterrânicos**

*Monk fish wrapped in "serrano" air-cured ham, celery puree and Mediterranean sauce*

### **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*

**€ 68,00 p.p.**

## *James Bond*

### **Panna cotta de queijo da Ilha com doce de abóbora e crocante de nozes**

*Panna cotta "Ilha" cheese with sweet pumpkin and crunchy nuts*

### **Consommé de rabo de boi com ravioli de cogumelos ceps**

*Oxtail clear soup with ceps mushrooms ravioli*

### **Filete de robalo com creme de chouriço e topinambur assado**

*Sea bass fillet with chorizo cream sauce and roasted topinambur*

### **Fricassé de vitela com estragão, gnocchi e legumes bebé**

*Veal fricassé with tarragon, gnocchi and baby vegetables*

### **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*

**€ 68,00 p.p.**

Preços em Euros ~ Prices in Euros

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