



four Seasons

INSPIRADOS PELA HISTÓRIA E TRADIÇÃO DO HOTEL PALÁCIO ESTORIL,
EU E A MINHA EQUIPA PROPOMOS-LHE UMA VIAGEM PELOS SABORES
DA GASTRONOMIA LOCAL E INTERNACIONAL, DANDO SEMPRE ESPECIAL
DESTAQUE À SAZONALIDADE E À ORIGEM DOS ALIMENTOS.

*INSPIRED BY THE HISTORY AND TRADITION OF HOTEL PALÁCIO ESTORIL,
MY TEAM AND I PROPOSE A JOURNEY THROUGH THE FLAVORS OF LOCAL
AND INTERNATIONAL CUISINE, ALWAYS GIVING SPECIAL EMPHASIS TO
SEASONALITY AND THE ORIGIN OF THE INGREDIENTS*

HUGO SILVA

EXECUTIVE CHEF



INFORMAÇÕES ALIMENTARES E ALERGÉNIOS

(L) Leite e seus derivados (FS) Frutos de casca rija (O) Ovos (S) Soja
(G) Glúten (MO) Mostarda (C) Crustáceos (M) Moluscos (A) Aipo
(SS) Semente de sésamo (AM) Amendoim (SL) Sulfitos (T) Tremoço
(V) Vegan (P) Peixe

Para clientes com alergias específicas que gostariam de saber mais sobre a composição dos pratos do nosso menu, por favor, pergunte a um membro da nossa equipa que terá todo o prazer em ajudá-lo

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo Couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado

FOOD INFORMATION AND ALLERGENS

(L) Dairy and milk protein (FS) Nuts (O) Egg (S) Soy
(G) Glúten (MO) Mostard (C) Crustaceans (M) Molluscs (A) Celery
(SS) Sesamo seed (AM) Peanut (SL) Sulphite (T) Lupin
(V) Vegan (P) Fish

For those with specific allergies that would like to know more about the content of the dishes on our menus, please ask a member of our team who will be glad to assist

No food or beverage, including Couvert, can be charged if not requested by the customer or if it is unused



MENU DEGUSTAÇÃO - LUSO | LUSO - TASTING MENU

(PEDIDO MÍNIMO PARA 2 PESSOAS | MINIMUM ORDER FOR 2 GUESTS)

70 € POR PESSOA COM BEBIDAS NÃO INCLUÍDAS

70 € PER GUEST DRINKS NOT INCLUDED

90 € POR PESSOA COM WINE PAIRING

90 € PER GUEST WITH WINE PAIRING

VALLADO BRANCO

GAMBAS “À GUILHO” (L) (C)

“À Guilho” prawns (L) (C)

MEANDRO DO VALE MEÃO

BACALHAU À LAGAREIRO (P)

Codfish “Lagareiro Style” (P)

QUINTA DO CÔTTO 2019

BIFE PALÁCIO – O “nosso Bife à Portuguesa” (L) (O) (MO)

com mil folhas de batata confitada em banha, Katsuobushi de Pata Negra, espuma de ovo estrelado e jus de Bife à Portuguesa

*Palácio Steak - “Our Portuguese steak” (L) (O) (MO)
with confit potatoes millefeuille, Pata Negra katsuobushi,
fried-egg foam and Portuguese steak sauce*

LATE HARVEST – QUINTA DA ALORNA

ESPUMA DE TOUCINHO DO CÉU (G) (L) (O) (FS)

Traditional yolk foam twist (G) (L) (O) (FS)

CAFÉ OU CHÁ *Coffee or Tea*

PASTEL DE NATA DO PALÁCIO (L) (O) (G) *Palácio Custard Tart (L) (O) (G)*



COUVERT

DEGUSTAÇÃO DE MANTEIGAS (L) (G) <i>Butter tasting menu (L) (G)</i>	4,00 €
DEGUSTAÇÃO DE AZEITES (G) <i>Olive oil tasting menu (G)</i>	6,00 €
DEGUSTAÇÃO DE CHARCUTARIA – CASA IBÉRICA (SL) <i>Cold Cuts tasting menu - Casa Ibérica (SL)</i>	20,00 €

ENTRADAS | STARTERS

CAVIAR BELUGA CLASSIC DO IRÃO – 10gr (P) (G) Vodka ou Champagne á sua escolha com Blinis <i>Iranian Classic Beluga Caviar - 10Gr (P) (G)</i> <i>Your choice of Vodka or Champagne</i> <i>with Blinis</i>	48,00 €
SAPATEIRA RECHEADA (C) (G) (O) (MO) com Melbas <i>Stuffed crab (C) (G) (O) (MO)</i> <i>with Melbas</i>	45,00 €
PRESUNTO 100% BOLOTA <i>Smoked ham 100% Bolota</i>	30,00 €
QUEIJO DE AZEITÃO (G) (L) com Melbas <i>Azeitão cheese (G)(L)</i> <i>with Melbas</i>	10,00 €
AMEIJOAS “À BULHÃO PATO” (L) (M) <i>“Bulhão Pato” clams (L) (M)</i>	35,00 €
GAMBAS “À GUILHO” (L) (C) <i>“À Guilho” prawns (L) (C)</i>	25,00 €
GAMBAS COZIDAS (C) com Sal e Limão <i>Boiled prawns (c)</i> <i>with salt and lemon</i>	25,00 €
OSTRAS – 3 unidades com limão (M) <i>Oysters - 3 units with lemon (M)</i>	13,00 €
SOPA RICA DE PEIXE DA NOSSA COSTA (P) (G) (A) <i>Typical Fish soup (P)(G) (A)</i>	18,00 €



VEGETARIANO | VEGETARIAN

RISOTTO DE COGUMELOS (L) **28,00 €**
com eryngi grelhado e trufa de inverno
Mushrooms Risotto (L)
with grilled eryngi and winter truffle

ABÓBORA ASSADA (G) (L) (FS) **26,00 €**
com creme de alho, crumble de broa e coentros, amêndoa torrada e queijo chèvre
Roasted Pumpkin (G) (L) (FS)
with garlic sauce, corn bread and parsley crumble, toasted almonds and chèvre cheese

PEIXE | FISH

LINGUADO À MEUNIER (P) (L) **45,00 €**
com batata salteada e legumes
Sole "à meunier" (P) (L)
with sautéed potatoes and vegetables

BACALHAU À LAGAREIRO (P) **40,00 €**
com batata assada, cebolinha e grelos
Codfish "Lagareiro style" (P)
with roast potatoes, onions and greens

AÇORDA DE GAMBAS (C) (G) (O) **40,00 €**
Prawns in mashed artisanal bread with garlic and fine herbs (C) (G) (O)



CARNE | MEAT

BIFE PALÁCIO (L) (O) (MO) **43,00 €**
**com mil folhas de batata confitada em banha, Katsuobushi de Pata Negra,
espuma de ovo estrelado e jus de Bife à Portuguesa**
Palácio Steak (L) (O) (MO)
*with confit potatoes millefeuille, Pata Negra katsuobushi,
fried-egg foam and Portuguese steak sauce*

CABRITO ASSADO (L) (MO) **45,00 €**
com batata à padeiro e grelos
Roasted Chevon (L) (MO)
with baker's potatoes and greens

PARA PARTILHAR | FOR SHARING

CHATEAUBRIAND (G) (L) (O) **80,00 €**
com cogumelos, foie gras, batata dauphinoise e molho bearnês
Chateaubriand (G) (L) (O)
with mushrooms, foie-gras, dauphinoise potatoes and bearnaise sauce

CATAPLANA (P) (C) (M) (L) **80,00 €**
de peixe e marisco
Cataplana (P) (C) (M) (L)
with fish and shellfish



NA GRELHA | FROM THE GRILL

LINGUADO (P) <i>Sole (P)</i>	45,00 €
TRANCHE DE GAROUPA (P) <i>Grouper (P)</i>	45,00 €
SUGESTÃO DA LOTA – PEIXE DO DIA (P) <i>Fish market suggestion - Today's fish suggestion (P)</i>	45,00 €
CAMARÃO TIGRE (C) <i>Tiger Prawns (C)</i>	50,00 €
POLVO (M) <i>Octopus (M)</i>	38,00 €
LOMBO DE NOVILHO (L) <i>Beef Tenderloin (L)</i>	45,00 €
PRESA DE PORCO PRETO (L) <i>Iberian Pork tusks (L)</i>	45,00 €
COSTELETAS DE BORREGO (L) <i>Lamb chops (L)</i>	48,00 €
FRANGUINHO PIRI-PIRI (L) <i>Piri-Piri Chicken on the Grill (L)</i>	33,00 €

* SELECÇÃO DE GUARNIÇÕES*

A sua escolha de duas guarnições das opções apresentadas
Guarnição adicional - 5,00 € / cada

* SELECTION OF GARNISHES *

Your choice of two garnishes from the options presented
Adicional garnishes - €5.00 each

Batata frita	<i>French Fries</i>
Batata salteada (L)	<i>Sauteed potatoes (L)</i>
Legumes Salteados (L)	<i>Sauteed vegetables (L)</i>
Salada Mista (A)	<i>Mixed salad (A)</i>
Arroz de Jasmim (L)	<i>Jasmin rice (L)</i>
Arroz de Tomate (L)	<i>Tomato rice (L)</i>
Batata “ao vapor”	<i>Steamed potatoes</i>
Legumes “ao vapor”	<i>Steamed vegetables</i>



COZINHA DE SALA | SHOW COOKING

TÁRTARO DE NOVILHO (O) (MO) com batata frita e salada mista <i>Beef tartar (O) (MO)</i> <i>with French fries and mixed salad</i>	45,00 €
TORNEDÓ (L) com molho 3 Pimentas, batata frita e legumes <i>Tornedó (L)</i> <i>with 3 Peppers sauce, French fries and vegetables</i>	45,00 €
GAMBAS AMIRA (L) (C) com arroz de jasmim <i>Amira Prawns (L) (C)</i> <i>with jasmine rice</i>	45,00 €
CRÊPE DU MAÎTRE (G) (L) (O)	14,00 €
CRÊPE SUZETTE (G) (L) (O)	12,00 €



SOBREMESAS | DESSERTS

ESPUMA DE TOUCINHO DO CÉU (G) (L) (O) (FS) <i>Traditional yolk foam twist (G) (L) (O) (FS)</i>	12,00 €
PAPOS DE ANJO COM SORBET DE TANGERINA (G) (O) <i>Regional egg moist sponge cake with mandarin sorbet (G) (O)</i>	12,50 €
PUDIM FLAN (O) (L) <i>Traditional Flan Pudding (O) (L)</i>	11,00 €
TATIN DE MAÇÃ, CREMOSO DE CHOCOLATE GOLD E GELADO BAUNILHA (G) (L) (O) <i>Apple Tatin, golden chocolate cream with Vanilla ice cream (G) (L) (O)</i>	12,00 €
SELECÇÃO DE FRUTAS DA ÉPOCA (V) <i>Selection of seasonal fruit (V)</i>	10,00 €

SELECÇÃO DE QUEIJOS NACIONAIS | PORTUGUESE CHEESE SELECTION

SELECÇÃO DE 3 QUEIJOS * (G) (L) (FS) a acompanhar com variedade de pães, crackers, compota e frutos secos <i>Selection of 3 * (G) (L) (FS)</i> <i>served with a variety of breads, crackers, jam and nuts</i>	20,00 €
SELECÇÃO DE 5 QUEIJOS * (G) (L) (FS) a acompanhar com variedade de pães, crackers, compota e frutos secos <i>Selection of 5 * (G) (L) (FS)</i> <i>served with a variety of breads, crackers, jam and nuts</i>	25,00 €

*** SELECÇÃO DE QUEIJOS NACIONAIS***

Portugueses cheese selection

**Cabra Alfrivida, Cabra D. Otília, Mistura Amarela D. Otília, Mistura Alfrivida,
Ovelha Soalheiro Bio, Ovelha D. Joaquina, Ilha de S. Jorge 24 Meses, Queijo Serpa DOP**

