



*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

**DEGUSTAÇÃO DE ENTRADAS TRADICIONAIS (C) (G) (O) (MO) (L)**

Sapateira, Salada de polvo,  
Joaquinzinho crocante recheado com tomate  
Croquete de cozido à portuguesa

*TYPICAL PORTUGUESE STARTERS (C) (G) (O) (MO) (L)*

*Crab, Octopus salad  
Crispy Janquiizinho stuffed with tomato  
Portuguese stew croquette*

## MEANDRO DO VALE MEÃO

**BACALHAU À LAGAREIRO (P)**

*Codfish "Lagareiro Style" (P)*

## QUINTA DO CÔTTO 2019

**FRANGINHO PIRI-PIRI NA GRELHA (L)**

*Piri-Piri Chicken on the Grill (L)*

## 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** *Palácio Custard Tart*



## COUVERT

---

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

## ENTRADAS | STARTERS

---

<b>CAVIAR BELUGA CLASSIC DO IRÃO – 10gr (P) (G)</b> <b>com Blinis</b> <i>Iranian Classic Beluga Caviar - 10Gr (P) (G)</i> <i>with Blinis</i>	<b>48,00 €</b>
<b>SAPATEIRA RECHEADA (C) (G) (O) (MO)</b> <b>com Melbas</b> <i>Stuffed crab (C) (G) (O) (MO)</i> <i>with Melbas</i>	<b>45,00 €</b>
<b>PRESUNTO IBÉRICO 100% BOLOTA</b> <i>Ibérico smoked ham 100% Bolota</i>	<b>30,00 €</b>
<b>QUEIJO DE AZEITÃO (G) (L)</b> <b>com Melbas</b> <i>Azeitão cheese (G)(L)</i> <i>com Melbas</i>	<b>10,00 €</b>
<b>AMEIJOAS “À BULHÃO PATO” (L) (M)</b> <i>“Bulhão Pato” clams (L) (M)</i>	<b>35,00 €</b>
<b>GAMBAS “À GUILHO” (L) (C)</b> <i>“À Guilho” prawns (L) (C)</i>	<b>25,00 €</b>
<b>GAMBAS COZIDAS (C)</b> <b>com Sal e Limão</b> <i>Boiled prawns (c)</i> <i>with salt and lemon</i>	<b>25,00 €</b>
<b>OSTRAS – 3 unidades com limão (M)</b> <i>Oysters - 3 units with lemon (M)</i>	<b>12,00 €</b>
<b>SOPA RICA DE PEIXE DA NOSSA COSTA (P) (G) (A)</b> <i>Typical Fish soup (P)(G) (A)</i>	<b>18,00 €</b>



## VEGETARIANO | VEGETARIAN

---

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

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

### \* 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**

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





## COZINHA DE SALA | SHOW COOKING

---

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



## **SOBREMESAS | DESSERTS**

---

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

## **SELECÇÃO DE QUEIJOS NACIONAIS | PORTUGUESE CHEESE SELECTION**

---

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

### **\* 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**

