Four Seasons

PALÁCIO ESTORIL
HOTEL, GOLF & WELLNESS

Four Seasons

"É hoje inquestionável que a identidade cultural dos povos, a par de bens corpóreos que testemunham o respetivo percurso civilizacional, integra ainda um vasto património intangível que, ao longo do tempo, vai revelando a sua particular visão da realidade."

"A gastronomia portuguesa é hoje considerada como um bem imaterial integrante do património cultural Português."

In Diário da República,
Resolução do Conselho de Ministros nº 96/2000.

Assim, desenvolvemos a nossa carta, com o intuito de valorizar, salvaguardar e de promover o património gastronómico português, bem como os produtos agrícolas.

De modo a garantir a genuinidade e autenticidade de produtos e pratos, pode observar (quando indicado) as seguintes denominações:

*O **selo DOP (Denominação de Origem Protegida)** identifica produtos cuja qualidade ou características resultam de fatores naturais e humanos de uma região específica, com todas as fases de produção, transformação e elaboração a ocorrerem na área geográfica definida, conforme normas em vigor.*

*O **selo IGP (Indicação Geográfica Protegida)** refere-se a produtos cuja qualidade ou reputação é atribuível à sua origem geográfica, sendo que, pelo menos uma etapa da produção ocorre na área geográfica definida.*

*O **selo ETG (Especialidade Tradicional Garantida)** distingue produtos agrícolas ou alimentares que se destacam pela sua tradição e uso comprovado no mercado comunitário, pelo período mínimo de 25 anos.*

É cada vez mais reconhecida, a atração e qualidade da nossa oferta turística. Para isso muito contribui a gastronomia nacional, quer pela qualidade superior dos alimentos quer pela autenticidade das receitas.

Inspirados pela história e património nacional português em linha com a tradição e exclusividade caraterísticas do **Palácio Estoril,** o **Chef Hugo Silva e a sua talentosa Equipa** propõem-lhe uma experiência pelos sabores da gastronomia nacional & internacional, sempre com especial destaque à sazonalidade, origem e qualidade dos alimentos visando a promoção do património gastronómico de Portugal.

PALÁCIO ESTORIL
HOTEL, GOLF & WELLNESS

Four Seasons

"It is now indisputable that the cultural identity of peoples, along with tangible assets that bear witness to their civilisational journey, also encompasses a vast intangible heritage that, over time, reveals a unique vision of reality."

"Portuguese gastronomy is now considered an intangible cultural asset of Portuguese heritage."

Diário da República, Resolution of the Council of Ministers No. 96/2000

We have thus developed our menu to value, preserve, and promote Portuguese gastronomy and agricultural products.

To ensure the authenticity of products and dishes, the following designations may appear:

PDO (Protected Designation of Origin): *Products whose quality or characteristics result from natural and human factors of a specific region, with all production phases occurring in that region.*

PGI (Protected Geographical Indication): *Products whose quality or reputation is attributable to their geographical origin, with at least one production phase occurring in that region.*

TSG (Traditional Speciality Guaranteed): *Distinguishes products with proven traditional character in the EU market for at least 25 years.*

The appeal and quality of our tourism offering are increasingly recognised. Much of this is due to our national gastronomy, both for the superior quality of the ingredients and the authenticity of the recipes.

Inspired by the rich history and national heritage of Portugal, in line with the tradition and exclusivity of the Palácio Estoril, Chef Hugo Silva and his talented team offer you a journey through the flavours of Portuguese and international cuisine — always with a special focus on seasonality, origin, and food quality, with the aim of promoting Portugal's gastronomic heritage.

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
Allergen Key:

(M) Milk and dairy products (N) Nuts (E) Eggs
(S) Soya (G) Gluten (MU) Mustard (C) Crustaceans
(MO) Molluscs (CE) Celery (SS) Sesame seeds (P) Peanuts
(SL) Sulphites (L) Lupin (V) Vegan (F) Fish

If you have specific allergies and would like to know more about the composition of our dishes, please ask a member of our team — we'll be happy to assist.

No dish, food item, or drink (including couvert) may be charged unless ordered by the customer or consumed.

EXPERIÊNCIAS GRILL | GRILL EXPERIENCES

MENU DEGUSTAÇÃO DE OUTONO-INVERNO
AUTUMN-WINTER TASTING MENU

Amuse Bouche

Escolha do Chef | *Chef's Choice*

Creme de Castanhas da Terra Fria DOP | Terra Fria PDO Chestnut Cream Soup

Com foie gras de pato IGP salteado, crème fraîche e avelã caramelizada (A,L,FS)

With sautéed PGI duck foie gras, crème fraîche, and caramelized hazelnut (CE,M,N)

Os Espargos Salteados | Sautéed Asparagus

Com espuma de molho holandês, trufa e presunto ibérico 100% bolota (L,O)

With hollandaise foam, truffle, and 100% acorn-fed Iberian ham (M,E)

O Nosso Bacalhau de Cura Tradicional ETG à Brás | Our Traditional TSG Cured Cod "à Brás"

Com batata palha, ovo a baixa temperatura, pó de azeitona negrinha do Freixo DOP e azeite Bio DOP do Norte Alentejano aromatizado com salsa (P,O)

With shoestring potatoes, low-temperature egg, PDO Negrinha do Freixo black olive powder, and parsley-infused PDO organic olive oil from Northern Alentejo (F,E)

Lombo de Veado Assado | Roasted Venison Loin

Com texturas de salsifi, couve kale, marmelo caramelizado e romã (L)

With salsify textures, kale, caramelized quince, and pomegranate (M)

Pithivier de Castanha, Marmelo e Erva-Doce | Chestnut, Quince and Fennel Pithivier

Pithivier de castanha, financier de canela e erva-doce, sablé de cacau e marmelo confitado em vinho do Porto branco (L,G,O,FS)

Chestnut Pithivier, cinnamon and anise financier, cocoa sablé biscuit and white Port wine quince confit (M,G,E,N)

(PEDIDO MÍNIMO PARA 2 PESSOAS | MINIMUM ORDER: 2 PEOPLE)

95€ por pessoa sem harmonização de vinhos
95€ per person without wine pairing

115€ por pessoa com harmonização de vinhos
115€ per person with wine pairing

IVA incluído à taxa legal em vigor
Este Restaurante dispõe de Livro de Reclamações

VAT included at the legal rate in force.
This restaurant has a Complaints Book available

EXPERIÊNCIAS GRILL | GRILL EXPERIENCES

MENU PALÁCIO | PALÁCIO MENU

Amuse Bouche

Escolha do Chef | Chef's Choice

Gambas à Guilho (L,C) **| "À Guilho" Garlic Prawns** (M,C)

OU/OR

Os Espargos Salteados | Sautéed Asparagus

Com espuma de molho holandês, trufa e presunto ibérico 100% bolota (L,O)

With hollandaise foam, truffle and 100% acorn-fed Iberian ham (M,E)

O Nosso Bacalhau de Cura Tradicional ETG à Brás | Our Traditional TSG Cured Cod "à Brás"

Com batata palha, ovo a baixa temperatura, pó de azeitona negrinha do Freixo DOP e azeite Bio DOP do Norte Alentejano aromatizado com salsa (P,O)

With shoestring potatoes, low-temperature egg, PDO Negrinha do Freixo black olive powder, and parsley-infused PDO organic olive oil from Northern Alentejo (F,E)

OU/OR

Bife Palácio DOP do Alentejo | PDO "Palácio" Steak from Alentejo

Com mil-folhas de batata confitada em banha, katsuobushi de presunto ibérico 100% bolota, espuma de ovo estrelado e jus de bife à portuguesa (L,O,MO)

With potato mille-feuille confited in lard, 100% acorn-fed Iberian ham katsuobushi, fried-egg foam, and Portuguese-style steak jus (M,E,MU)

SOBREMESAS | DESSERTS

Pão-de-ló de Ovar IGP e Queijo Tia Joaquina | PGI "Pão-de-ló" from Ovar with Tia Joaquina Cheese

Pão-de-ló de Ovar IGP com queijo semicurado de ovelha e cabra, gelado de crème fraîche DOP e laranja (M,O,G)

PGI sponge cake from Ovar with semi-cured sheep and goat cheese, PDO crème fraîche ice cream, and orange (M,E,G)

Mousse de Chocolate | Chocolate Mousse

Mousse de chocolate São Tomé 70% negro, croutons de cacau, azeite de cacau e flor de sal de Tavira DOP (M,O,G)

São Tomé 70% dark chocolate mousse, cocoa croutons, cocoa olive oil and Tavira sea salt PDO (M,E,G)

60€ por pessoa sem bebidas
60€ per person without drinks

IVA incluído à taxa legal em vigor
Este Restaurante dispõe de Livro de Reclamações

VAT included at the legal rate in force
This restaurant has a Complaints Book available

COUVERT

Degustação de Manteigas DOP dos Açores (L,G) 4€
PDO Butter from the Azores Tasting (M,G)

Degustação de Azeites DOP Portugueses (G) 4€
PDO Olive Oil from Portugal Tasting (G)

ENTRADAS | STARTERS

Caviar Beluga Classic do Irão 10gr | Beluga Classic Caviar from Iran 10g 42€
Com blinis (P,G) *| With blinis* (F,G)

Sapateira Recheada | Stuffed Crab 32€
Com tostas melba (C,G,O,MO)
With melba toast (C,G,E,MU)

Presunto Ibérico 100% Bolota | 100% Acorn-fed Iberian Smoked Ham 24€
Com tostas melba, tomate-cereja e tapenadede azeitona Negrinha do Freixo DOP (S,G)
With Melba toast, cherry tomatoes and PDO black olive tapenade from Freixo (SL,G)

Queijo de Azeitão DOP | PDO Cheese from Azeitão 19€
Com tostas melba (G,L) *| With melba toast* (G,M)

Carpaccio de Novilho | Beef Carpaccio 24€
Com foie gras, salada de rúcula e emulsão de rábano e laranja (MO)
With foie gras, arugula salad, and horseradish and orange emulsion (MU)

Gambas à Guilho (L,C) **| "À Guilho" Garlic Prawns** (M, C) 28€

Ostras da Ria Formosa | Oysters from Ria Formosa 19€
3 unidades com limão IGP do Algarve vinagrete de chalotas (M)
3 oysters with Algarve lemon PGI and shallot vinaigrette (MO)

Creme de Castanhas da Terra Fria DOP 17€ | Terra Fria PDO Chestnut Cream Soup 17€
Com foie gras de pato IGP salteado, crème fraîche e avelã caramelizada (A,L,FS)
With sautéed PGI duck foie gras, crème fraîche, and caramelized hazelnut (CE,M,N)

Foie Gras de Pato IGP Salteado | Sautéed PGI Duck Foie Gras PGI 32€
Com espargos e rabanada caramelizada (L)
With asparagus and caramelized portuguese french toast (M)

Os Espargos Salteados | Sautéed Asparagus 24€
Com espuma de molho holandês, trufa e presunto ibérico 100% bolota (L,O)
With hollandaise foam, truffle, and 100% acorn-fed Iberian ham (M,E)

IVA incluído à taxa legal em vigor
Este Restaurante dispõe de Livro de Reclamações

VAT included at the legal rate in force
This restaurant has a Complaints Book available

VEGETARIANO | VEGETARIAN

Carpaccio de Beterraba | Beetroot Carpaccio 26€

Com maçã IGP de Alcobaça, laranja IGP do Algarve e azeite Bio DOP do Norte Alentejano aromatizado com ervas (L)

With Alcobaça PGI apple, Algarve PGI orange, and herb-infused organic PDO olive oil from Northern Alentejo (M)

Risotto de Cogumelos | Mushroom Risotto 28€

Com Parmigiano Reggiano 24 meses DOP, eryngii grelhado, trufa negra e azeite Bio DOP do Norte Alentejano (L)

With 24-month PDO Parmigiano Reggiano, grilled eryngii, black truffle, and organic PDO olive oil from Northern Alentejo (M)

Couve Roxa em Duas Texturas | Red Cabbage in Two Textures 25€

Com maçã Bravo de Esmolfe DOP e nozes (FS)

With Bravo de Esmolfe PDO apple and walnuts (N)

PEIXE | FISH

Linguado à Meunière | Sole "à la Meunière" 42€

Com batata e legumes salteados em azeite Bio DOP do Norte Alentejano (P,L)

With sautéed potatoes and vegetables in organic PDO olive oil from Northern Alentejo (F,M)

O Nosso Bacalhau de Cura Tradicional ETG à Brás | Our Traditional TSG Cured Cod "à Brás" 37€

Com batata palha, ovo a baixa temperatura, pó de azeitona negrinha do Freixo DOP e azeite Bio DOP do Norte Alentejano aromatizado com salsa (P,O)

With shoestring potatoes, low-temperature egg, PDO Negrinha do Freixo black olive powder, and parsley-infused PDO organic olive oil from Northern Alentejo (F,E)

Peixe do Mercado ao Sal (30 min) | Salt-Baked Market Fish (30 min) 45€

Com batata e legumes salteados em azeite Bio DOP do Norte Alentejano (P)

With sautéed potatoes and vegetables in organic PDO olive oil from Northern Alentejo (F)

IVA incluído à taxa legal em vigor
Este Restaurante dispõe de Livro de Reclamações

VAT included at the legal rate in force
This restaurant has a Complaints Book available

CARNE | MEAT

Bife Palácio DOP do Alentejo | PDO "Palácio" Steak from Alentejo 45€

Com mil-folhas de batata confitada em banha, katsuobushi de presunto ibérico 100% bolota, espuma de ovo estrelado e jus de bife à portuguesa (L,O,MO)

With potato mille-feuille confited in lard, 100% acorn-fed Iberian ham katsuobushi, fried-egg foam, and Portuguese-style steak jus (M,E,MU)

Lombo de Veado Assado | Roasted Venison Loin 42€

Com texturas de salsifi, couve kale, marmelo caramelizado e romã (L)

With salsify textures, kale, caramelized quince, and pomegranate (M)

Chateaubriand DOP do Alentejo | PDO Chateaubriand from Alentejo 45€

Com cogumelos, foie gras de pato IGP, dauphinoise, trouxa de espinafres com tutano e cebola caramelizada e molho béarnaise (L,G,O)

With mushrooms, PGI duck foie gras, dauphinoise, spinach parcel with marrow and caramelized onion, and béarnaise sauce (M,G,E)

NA GRELHA DO MAR
ON THE GRILL FROM THE SEA

Linguado | **Sole** 45€
Com batatas e legumes salteados em azeite bio DOP do Norte Alentejano (P)
With potatoes and vegetables sautéed in organic PDO olive oil from Northern Alentejo (F)

Camarão Tigre | **Tiger Prawns** 44€
Com arroz jasmim (L,M)
With jasmine rice (M,MO)

Polvo | **Octopus** 38€
Com batatas e legumes salteados em azeite bio DOP do Norte Alentejano (P)
With potatoes and vegetables sautéed in organic PDO olive oil from Northern Alentejo (F)

NA GRELHA DO PASTO
ON THE GRILL FROM THE PASTURE

Lombo de Novilho DOP do Alentejo | **Alentejo PDO Beef Tenderloin** 45€
Com batatas fritas e legumes salteados em azeite Bio DOP do Norte Alentejano
With french fries and vegetables sautéed in organic PDO olive oil from Northern Alentejo

Costeletas de Borrego DOP da Serra da Estrela | **Serra da Estrela PDO Lamb Chops** 42€
Com batatas fritas e legumes salteados em azeite Bio DOP do Norte Alentejano
With french fries and vegetables sautéed in organic PDO olive oil from Northern Alentejo

Franguinho Piri-Piri | **"Piri-Piri" Chicken** 37€
Com batatas fritas e salada temperada com azeite Bio DOP do Norte Alentejano (L)
With french fries and salad seasoned with organic PDO olive oil from Northern Alentejo (M)

Entrecote de Novilho DOP do Alentejo com 35 dias de maturação 48€
35-day dry-aged PDO Alentejo Veal Ribeye
Com batatas fritas e legumes salteados em azeite Bio DOP do Norte Alentejano (L)
With french fries and sautéed vegetables in organic PDO olive oil from Northern Alentejo (M)

IVA incluído à taxa legal em vigor
Este Restaurante dispõe de Livro de Reclamações

VAT included at the legal rate in force
This restaurant has a Complaints Book available

COZINHA DE SALA | PREPARED AT THE TABLE

Tártaro de Novilho de Raça Mertolenga Alentejana DOP 45€

PDO Beef Tartare from Alentejo

Com batatas fritas e salada mista temperada com azeite Bio DOP do Norte Alentejano (MO,O)

With french fries and mixed salad in PDO organic olive oil from Northern Alentejo (MU,E)

Tornedó de Raça Mertolenga Alentejana DOP à Marrare 45€

PDO Tournedos from Alentejo "à Marrare" Style

Com batatas fritas e legumes salteados em azeite Bio DOP do Norte Alentejano (L)

With french fries and sautéed vegetables in organic PDO olive oil from Northern Alentejo (M)

Tornedó de Raça Mertolenga Alentejana DOP com Molho Três Pimentas 45€

PDO Tournedos from Alentejo with Three-pepper Sauce

Com batatas fritas e legumes salteados em azeite bio DOP do Norte Alentejano

With french fries and sautéed vegetables in organic PDO olive oil from Northern Alentejo

Lagosta na Prensa (só disponível mediante reserva) 94€

Pressed Lobster (only available on request)

Com batatas frita e arroz jasmim (C) | *With french fries and jasmine rice* (C)

Crêpes Suzette (L,O,G) 24€

Tiramisù 20€

Creme de mascarpone, café e raspas de chocolate (G,O,L)

Mascarpone cream, coffee, and chocolate shavings (M,E,G)

**Bebida à escolha do cliente (Amaretto, Marsala ou Licor de café) **Café á escolha do cliente (Arábica e Robusto)*

**Beverage of your choice (Amaretto, Marsala, or Coffee Liqueur) **Coffee of your choice (Arabica or Robusto)*

IVA incluído à taxa legal em vigor
Este Restaurante dispõe de Livro de Reclamações

VAT included at the legal rate in force
This restaurant has a Complaints Book available

Four Seasons

SOBREMESAS | DESSERTS

Fruta Laminada (V) **| Sliced Fruit** (V) 12€

Do Nosso Cesto de Fruta (V) **| From Our Fruit Basket** (V) 12€

Seleção de Queijos Portugueses DOP (L,G) **| Selection of Portuguese PDO Cheeses** (M,G) 20€

Pão-de-ló de Ovar IGP e Queijo Tia Joaquina | PGI "Pão-de-ló" from Ovar with Tia Joaquina Cheese 13€

Pão-de-ló de Ovar IGP, com queijo semi-curado de ovelha e cabra, gelado créme fraîche DOP e laranja (O,L,G)

PGI sponge cake from Ovar with semi-cured sheep and goat cheese, PDO crème fraîche ice cream, and orange (M,E,G)

Mousse de Chocolate | Chocolate Mousse 13€

Mousse de chocolate São Tomé 70% negro, croutons de cacau, azeite de cacau e flôr de sal de Tavira DOP (G,L,O)

Dark chocolate mousse, devil's food cake croutons, cocoa oil, and PDO salt flower from Tavira (G,M,E)

Pethivier de Castanha Marmelo e Erva Doce | Chestnut, Quince and Fennel Pithivier 14€

Pethivier de Castanha, financier de canela e erva doce, sablé cacau, E marmelo confitado em vinho do porto branco (L,O,G,FS)

Chestnur Pethivier, cinnamon and anise financier, cocoa sablé Biscuit and white porto wine quince confit (M,E,G,N)

Petit Gateaux de Alfarroba e Maracujá dos Açores | Carob Petit Gâteau and Azores Passion Fruit 14€

Petit gateau de alfarroba com granizado de maracujá 20 minutos de preparação (O,G)

Carob petit gateau with passion fruit granité 20 minutes preparation time (E,G)

PALÁCIO ESTORIL
HOTEL, GOLF & WELLNESS

IVA incluído à taxa legal em vigor
Este Restaurante dispõe de Livro de Reclamações

VAT included at the legal rate in force
This restaurant has a Complaints Book available