



13h00 - 15h00 e das 19h30 - 22h00

Cesto de pães e manteigas caseiras (G) (L) (FS) 3,50 €

## ENTRADAS

Ostras da Ria Formosa (3unidades) (M)	13,00 €
Canja de galinha com hortelã	8,00 €
Sopa miso (V) (S)	7,50 €
Salmão (P) (S)	9,00 €
Tofu (V) (S)	8,00 €
Camarão (S) (C)	10,00 €
Tártaro de salmão, maçã grannysmith, lima e gengibre (P) (S)	19,00 €
Carpaccio de novilho com parmesão, borragem molho anchovas e alho (P) (L)	19,50 €
Aguachille de camarão (C)	20,00 €
Tofu marinado com agrião, rebentos, crocante de algas e wasabi (V) (S)	16,00 €

## VEGAN

Quinoa estufada com moqueca de Portobello grelhado	20,00 €
Caril verde de grão, lentilhas e couve pak-choi aromatizado com lima e tofu em crosta de panko (S)	20,00 €

## PEIXE

Fideua de tamboril e camarão (P) (C) (G) (L)	34,00 €
Polvo grelhado com puré de alho, migas de broa, feijão careto, couve galega e batatinhas assadas recheadas com enchidos de porco preto (L) (M) (G)	30,00 €
Peixe da lota (escolha o método de confecção: grelhado, braseado ou assado) (P)	34,00 €

## CARNE

### **Bife Bougainvillea** <sup>(L)</sup> *(escolha o seu corte preferido)*

Vazia de vitela branca - 200g	30,00 €
Lombo de novilho - 200g	36,00 €
Entrecote rib eye <i>(30 dias maturação)</i> - 200g	40,00 €
Peito de frango do campo	26,00 €

### **Extras:**

Ovo Estrelado <sup>(O)</sup>	3,00 €
Escalope de Foie Gras	18,00 €
Camarão tigre <sup>(C)</sup>	28,00 €

### **Molhos:**

Demi-glace <sup>(L)</sup>	-
Pimenta verde <sup>(L)</sup>	-
Manteiga de alho e ervas <sup>(L)</sup>	-
Foie gras <sup>(L)</sup>	5,00 €

### **Acompanhamentos:**

Batata Palácio com cebola confitada e maionese de chipotle <sup>(O)</sup> <sup>(L)</sup>	6,00 €
Batatinhas salteadas <sup>(L)</sup>	5,00 €
Batata frita	5,00 €
Batata doce	5,00 €
Arroz jasmim <sup>(L)</sup>	5,00 €
Quinoa	5,00 €
Acelgas <sup>(L)</sup>	5,00 €
Legumes grelhados	5,00 €
Espargos verdes <sup>(L)</sup>	6,00 €
Legumes salteados <sup>(L)</sup>	5,00 €
Alho francês braseado <sup>(L)</sup>	5,00 €
Couve pak choi braseada <sup>(L)</sup>	5,00 €
Couve coração assada <sup>(L)</sup>	5,00 €

## SOBREMESAS

Creme brulée de baunilha e frutos vermelhos (L) (O) (G)	10,00 €
Cheesecake com consomé de hibisco (L) (O) (G)	10,00 €
Pavlova de abacaxi com sorbet de maracujá (V)	10,00 €
Chocolate S. Tomé 70% e citrinos (V)	12,00 €
Pastel de Nata Palácio (1 unidade) (L) (O) (G)	2,50 €
Fruta laminada (V)	9,00 €

### 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