EXTRAVAGANTIS

EFFUGERE A VULGARE

PALÁCIO CHIADO

FOOD & ART

Esta é a história de um romance
inesperado entre a gastronomia
e a arte num palácio do século XVIII.

Uma narrativa que se vive todos
os dias ao longo das salas e salões
do Palácio Chiado, com diversos
conceitos gastronómicos a conviver
com a arte num espaço sem igual.

Seja muito bem-vindo.

BARRA
DELI & DRINKS

COUVERT 6

OSTRAS DO SADO AO NATURAL
Fine de Claire (Neptun) 1 un 2,8 // 6 un 14,8

QUEIJO CREMOSO MONTE DA VINHA 6,4

CROQUETE DE RABO DE BOI E PRESUNTO 3

PRESUNTO PATA NEGRA paleta 100% bolota 25gr 6,9

OSTRAS DO SADO COM TÁRTARO DE FRUTA CÍTRICA
Fine de Claire (Neptun) 1 un 3,3 // 6 un 17,8

QUEIJO DA SERRA CURADO 100gr 8,2

PASTEL DE BACALHAU TRADICIONAL 3

TÁBUAS

O MELHOR DE PORTUGAL 14,5
Paio do cachaço, linguiça de porco Ibérico, queijo de Nisa
e queijo de cabra curado

CLÁSSICA 17,5
Presunto Pata Negra 100% bolota, queijo Monte da Vinha e tostas

A NOSSA TÁBUA 35
Salsichão de porco Ibérico, painho, chouriço assado,
farinheira de porco ibérico assada, queijo Monte da Vinha,
queijo Serra da Estrela curado, queijo de cabra curado,
queijo da ilha, marmelada e doce de tomate

FARROBODÓ
TAPAS & STARTERS

SOPA DE PEIXE COM CROUTONS E COENTROS 8,5

SOPA DE CEBOLA CARAMELIZADA 8,9
telha de parmesão e massa folhada

BURRATA COM TOMATE CONFITADO 13,9
pistachios, pinhão e manjericão

CAMARÃO SALTEADO COM MALAGUETA E ALHO 13,4

SALADA DE POLVO TRADICIONAL 10,9
molho de beterraba e pickles de legumes baby

CEVICHE DE PEIXE BRANCO E GUACAMOLE 10,5
ponzu, malagueta e cebolo

CARPACCIO DE NOVILHO MATURADO 15
parmesão, rúcula e avelã

PICA PAU DE NOVILHO SELECIONADO 12,9
com mostarda Ancienne & picadinho de pickles

TAQUITOS DE ATUM E SALMÃO 1 un. cada 13,5
cebola roxa, guacamole, tomate concassé e cebolinho

TAQUITOS DE LAGOSTA 2 un. 14,9
manga, guacamole, lima e coentros

TACOS DE LEITÃO ASSADO COM MOLHO DE TRUFA 2 un. 14,5
cebola roxa, guacamole, tomate concassé e coentros

CURADOR GASTRONÓMICO Chef Manuel Bóia
SUB CHEF Filipe Lourenço

OS NOSSOS PRATOS SÃO CONFECIONADOS COM AZEITE OLIVEIRA DA SERRA

IVA INCLUÍDO À TAXA EM VIGOR
Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado
se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

SEED
HEALTHY & VEGGIE

POKE DE SALMÃO 15,5
com manga, feijão de soja, abacate, couve roxa,
macadâmia, cebolinho e sementes de sésamo

POKE DE ATUM SPICY 19,7
abacaxi, cebola roxa, sriracha, feijão de soja,
ovas de tobiko, gari, cebolete

POKE DE ROASTBEEF 16,5
abacaxi, abacate, feijão de soja,
pepino doce com sementes de sésamo, gari, cebolete

CARIL DE LEGUMES COM ARROZ BASMATI 13,5
courgette, abóbora manteiga, beringela, cebola roxa

RAMEN DE BARRIGA DE PORCO CROCANTE 16,5
pak choy, cebolo, hortelã da ribeira, cogumelo marrons e ovo

TATAKI DE ATUM FRESCO 24,5
arroz asiático salteado com legumes, molho de soja e sésamo

LINGUINE COM LEGUMES E OVO BRANCO 14 sem ovo branco
molho de espinafres

PICANTE · VEGETARIANO · VEGAN · S/LACTOSE · S/TRIGO

ROSMARINO
CUCINA ITALIANA

TAGLIOLINI NERO DI SÉPIA 19,5
camarão, vieira, mexilhão, polvinhos e piso de alho e coentros

RISOTTO DE COGUMELOS SELVAGENS E TRUFA 16,5

RISOTTO DE ESPARGOS VERDES 18,5
filete de peixe espada panado

RISOTTO DE BOLETOS COM FOIE GRAS 29

FETTUCINNE COM ALCACHOFRAS E PATO CONFITADO 17,5
molho de carne e aroma de trufa

GNOCCHI COM MOLHO DE TRUFA E PARMESÃO 17,5
legumes assados e espinafres baby

CURADOR GASTRONÓMICO Chef Manuel Bóia
SUB CHEF Filipe Lourenço

OS NOSSOS PRATOS SÃO CONFECIONADOS COM AZEITE OLIVEIRA DA SERRA

IVA INCLUÍDO À TAXA EM VIGOR
Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

AZIMUTH
FISH & SEAFOOD

LOMBO DE BACALHAU GRELHADO* 25
batata a murro e salada de tomate e pimentos

POLVO À LAGAREIRO 26,5
grelos e batata a murro com azeite

LAGOSTA SUADA COM LINGUINI E ESPARGOS 34
espinafres baby e molho de marisco

SALMÃO BRASEADO 16,5
tortelonni com molho de espumante

CHOCO GRELHADO NO CARVÃO 19,5
à brás nero di seppia, tomate e rúcula

PEIXE DO DIA, GRELHADO NO CARVÃO 24,5
legumes assados e molho de manteiga e limão

CUTELO
HOUSE OF MEAT

PICANHA GRELHADA NO CARVÃO 300gr 24
puré de feijão preto, abacaxi grelhado, miga de couve e chouriço

BIFE DA VAZIA GRELHADO NO CARVÃO 20
cebolada de cogumelos, batata frita

ENTRECÔTE MATURADO PREMIUM GRELHADO 220gr 26
chipolata (cogumelos frescos, castanhas, cebola baby, bacon e salsa)
e batata primor

TOMAHAWK NO CARVÃO 1kg 2/3 pax 70
batata frita, portobello, legumes assados e molho de trufa

PIANO DE PORCO IBÉRICO 500gr 19,5
chips de batata rústica, molho de trufa

CODORNIZ CONFITADA E BRASEADA 16,5
dauphinoise, ragu de legumes e ovo de codorniz

MAGRET DE PATO CURADO COM CITRINOS 18,5
batata doce laranja e pak choy

CURADOR GASTRONÓMICO Chef Manuel Bóia
SUB CHEF Filipe Lourenço

OS NOSSOS PRATOS SÃO CONFECIONADOS COM AZEITE OLIVEIRA DA SERRA

IVA INCLUÍDO À TAXA EM VIGOR
*20 a 25 min de confeção aproximadamente. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

CONFEITARIA DO PALÁCIO

PORTUGUESE DESSERTS
& ICE CREAMS

SOBREMESAS

CHEESECAKE DE FRAMBOESA 6

TARTE DE LIMA 6

CHEESECAKE DE CARAMELO 6

BROWNIE DE CHOCOLATE C/ GELADO DE BAUNILHA 7

MOUSSE GELADA DE PRALINÉ C/ OVOS MOLES 5

TARTE DE AMÊNDOA COM BOLA DE GELADO 7

SORTIDO DE BRIGADEIROS (2 UNI.) 3,5
tradicional / caramelo salgado / vinho porto / avelã

BOLO DE CHOCOLATE BRIGADEIRO 7
c/ bola de gelado

PAVLOVA 7
doce de leite / conventual / maracujá

TIRAMISU 6

FRUTA DO DIA 4

GELATO DAVVERO

PRODUZIONE PROPRIA ARTIGIANNALE

PICCOLO 1 bola (até 2 sabores) 3,8

MEDIO 2 bolas (até 3 sabores) 4,8

GRANDE 3 bolas (até 4 sabores) 5,8

FLAVOURS

fior di latte // nata

vaniglia // baunilha

fragola // morango

cioccolato // chocolate

caramelo salato // caramelo salgado

stracciatella // stracciatella

pistacchio // pistachio

nocciola // avelã

limone // limão

Novos sabores todas as semanas. Pergunte ao colaborador.