



PALÁCIO CHIADO

FOOD & ART





Couvert 6

4 variedades de pão, manteiga de trufa, manteiga de ervas frescas, azeitonas marinadas

Entradas

Gaspacho de tomate fresco 7.5
croutons e poejo

Bowl de guacamole e nachos 13
guacamole, tomate, malagueta, lima e coentros

Carpaccio de polvo com picadinho algarvio 18
rúcula com mini acelga

Tártaro de novilho 13
Ovo BT e casca frita de batata Agria

Taquitos de lagosta (2uni) 17
manga, guacamole, lima, coentros

Estaladiço de queijo provolone, confi de alho francês e macadâmia 16
salada primavera (rúcula, mini acelga, aipo e tomate cherry)

Camarão salteado com sweet chilli e guacamole 17
mix de alfaces baby e acelga

Presunto Pata Negra, torricado de tomate concassé e coentros 17

Tábua "O Melhor de Portugal" 13
seleção de queijos nacionais e enchidos Pata negra 100% bolota

Crocante de porco confitado 15
tiritas de porco ibérico com sweet chilli e molho de trufa

Sliders de cabrito assado (2uni) 12
pão rústico crocante, cabrito
com molho do assado e cebola frita

Sliders de lagosta (2uni) 16
pão de Viena tostado com salada fria
de lagosta e aipo e molho togarashi



Principais

Lavagante, lagosta e vieira 58

molho de malagueta, coco e manga com arroz de cardamomo

Filete de garoupa grelhada no carvão 28

legumes primavera cozidos, molho de manteiga

Filete de salmão grelhado no carvão com citrinos 19.5

gnocchi de batata doce e romanesco

Lombo de novilho à Barão 28

batata Anna, ovo, presunto

Cabrito assado no forno a BT 25

batatinha primor assada com pimento Padrón e cebolinhas, grelos com alho

Cachaço de porco Ibérico crocante 17

molho de marisco, puré de batata e marisco, brocolini salteados com alho

Magret de pato braseado 24

brocolini salteados com alho, molho de chutney de laranja e manga

Entrecôte maturado 30 dias grelhado no carvão 25

batata palito frita, legumes salteados, abacaxi assado, molho barbecue

Sobremesas

Merengada 7

tarte de limão, caramelo e creme limão

Biscoito 9

chocolate e pralinê de avelã, pudim de chocolate preto, framboesa fresca e creme de baunilha

Fruta Laminada 6

conforme fruta disponível do dia

CURADOR GASTRONÓMICO Chef Manuel Bóia

Todos os preços incluem IVA e serviço à taxa legal.
Por favor indique todas as suas alergias e intolerâncias alimentares com antecedência.

