

O Comercial

Palácio da Bolsa

por Chef Samantha Reis

Obrigado por nos visitar!

Esperamos que tenha uma agradável viagem através dos nossos sabores.

Couvert

Pão 0,80€ (unid)

Patê da chef, azeitona verde, azeite aromatizado 6€

Entrada

Crocante de alheira com grelos, azeitona preta, ovo de codorniz

12€

Crepe de morcela com queijo de cabra, maçã caramelizada e mel

13€

Bruschetta de sardinha, queijo de cabra, doce de abóbora manteiga, gelado de pimento

14€

Tártaro de atum, manga, lima, canela, sésamo e gengibre

15€

Carpaccio de novilho, molho pesto, azeite de trufa, queijo parmesão

16€

Escalope de foie-gras no forno, lâminas de pêra bêbada, redução de moscatel

18€

Vieiras grelhadas, sucedâneo de caviar, tartelete de ratatouille,
gelado de abóbora com mascarpone

19€

Tábua mista (Porco bísaro)

(queijo da serra, presunto, salpicão, cachaço, salsichão, doce de abóbora, frutos secos, 2 pães)

25€ (2pax)

Sopa

Sopa de míscaros (cogumelos selvagens) com tosta de alheira e parmesão

12€

Pasta da Chef

Spaghetti spicy, maionese de ervas, gambas, ameijoas e ovo de codorniz

19€

Vegetariano / Vegan

Noodles asiáticos integrais, legumes, doce de abóbora, sésamo e molho de soja

16€

Hambúrguer de cenoura, maçã, milho torrado, batata a murro e legumes salteados

17€

Risoto

Risoto de cogumelos e cépes selvagens

16€

Risoto de tomate seco, azeitona preta e espargos

18€

Risoto de camarão e vieiras, salicórnia e alperce

28€

Infantil

(exclusivo para crianças até aos 10 anos)

Filete de frango panado

OU

Filete de peixe branco panado

Acompanha: arroz branco e batata frita

12€

Peixe

Filete de robalo grelhado, molho manteiga, puré de batata e salsa,
azeitona desidratada, esparregado

26€

Bife de atum, pistachios, sementes de papoila, cebolada de vinho do porto,
batata sauté, grelos ao alho

27€

Polvo e arroz cremoso de brócolos com toucinho fumado

28€

Bacalhau com cebolada de porto tinto, bolacha de queijo da serra, risoto de frutos secos

29€

Carne

Trouxa de borrego, cebolada de porto tinto, arroz cremoso de enchidos

26€

Coxa de pato confitada, creme balsâmico, puré de cenoura

27€

Bochecha de porco confitada, molho vinho do porto, risoto de cogumelos e cépes selvagens

28€

Fillet mignon, mousse de foie gras, molho vinho do porto, brás de legumes

29€

Sobremesa

Lingote exótico

(Gelado de manga/maracujá, cobertura de chocolate branco e raspas de côco)

8€

Crumble de maçã à portuguesa com gelado de maçã assada

9€

Pastel de nata com seu licor e gelado de canela

10€

Petit gâteau de caramelo e flor de sal com gelado de amendoim

11€

Chocolate Lovers

(Fondant de chocolate negro, gelado de chocolate branco caramelizado, mousse chocolate de leite)

12€

Queijo de Seia (ovelha) com compotas e frutos secos

13€