

# **O Comercial**

# **Palácio da Bolsa**

**par le Chef Samantha Reis**

**Merci pour la visite!**

**Nous espérons que vous passerez un agréable voyage à travers nos  
saveurs.**

### **Amuse bouche**

Pain 0,80€ (unité)

L'huile d'olive aromatisée, patê de thon, olives 6€

### **Entrée**

Croquant au saucisson alheira (rempli de viande de chasse fumé comme le gibier) avec feuilles tendres de navet et des olives

12€

Crêpe boudin noir et fromage de chèvre sur la pomme caramélisée

13€

Bruschetta de sardine et fromage de chèvre sur le potiron, crème glacé au piment d'espelette

14€

Tartare de thon à la mangue, cannelle, sésame et gingembre

15€

Carpaccio de veau avec pesto, huile de truffe et fromage parmesan

16€

Escalope de foie-gras au four, poire pochée au vin de porto et réduction au moscatel

18€

Noix de Saint-Jacques grillées avec succédané de caviar sur ratatouille et crème glacée citrouille avec mascarpone

19€

Planche mixte (porc Bísaro)

(fromage de montagne, saucisses traditionnelles, confiture de potiron, fruits secs, 2 pains)

25€ (2 pers)

## **Soupe**

Soupe aux champignons avec croquette alheira et fromage

12€

## **Pâtes**

Spaghetti épicé avec mayonnaise aux herbes, crevettes flambées, palourdes et œuf de caille

19€

## **Végétarien / Vegan**

Noodles asiatiques, confiture de citrouille et sauce au soja

16€

Burger de carotte, pomme et maïs grillé, pomme de terre et légumes sautés

17€

## **Risottos**

Risotto aux champignons et cèpes

16€

Risotto aux tomates séchées, olives et asperges

18€

Risotto aux crevettes et noix de Saint-Jacques, salicorne et abricots

28€

## **Enfants**

(pour les enfants jusqu'à 10 ans)

Poulet ou poisson blanc pané, riz blanc et frites

12€

## **Poisson**

Filet de bar grillé avec sauce au beurre, purée et olives déshydratées

26€

Steak de thon avec pistaches pavot, oignons en vin de porto et pommes de terre sautées

27€

Poulpe, risotto de brocoli et bacon fumé

28€

Morue avec oignon en vin de porto, fromage de montagne et risotto aux fruits séchés

29€

## **Viande**

Agneau cuit en vin du douro avec oignon et risotto traditionnel aux saucisses

26€

Cuisse de canard confit avec balsamique et purée de carottes

27€

Joue de porc confit, sauce au porto et risotto de champignons

28€

Tournedo à la mousse de foie gras, sauce au vin de porto et Brás

29€

## Dessert

Lingot exotique

(Glace mangue/passion, topping chocolat blanc et copeaux de coco)

8€

Crumble aux pommes a la portugaise avec glace aux pommes cuites au four

9€

Pastel de nata à la liqueur et glace à la cannelle

10€

Petit gâteau au caramel, fleur de sel et glace aux cacahuètes

11€

Chocolate Lovers

(Fondant au chocolat noir, glace au chocolat blanc caramélisé, mousse au chocolat au lait)

12€

Seia (fromage de montagne portugais) avec compote et fruits secs

13€