

O Comercial

Palácio da Bolsa

por Chef Samantha Reis

Gracias por visitarnos!

Esperamos que tenga un agradable viaje a través de nuestros sabores.

Couvert

Pan 0,80€ (unid)

Aceite de oliva aromatizado, paté de atún, olivas 6€

Primer plato

Alheira con grelos en pasta filo, aceitunas negras, huevo de codorniz

12€

Crepe de morcilla, queso de cabra, manzana caramelizada y miel

13€

Tostada de sardina, queso de cabra, mermelada de calabaza y helado de pimiento

14€

Tartar de atún con mango, canela, sésamo y jengibre

15€

Carpaccio de ternera, salsa pesto, aceite de trufa, queso parmesano

16€

Escalope de foie-gras al horno, pera al oporto, reducción de moscatel

18€

Vieiras a la plancha, caviar, tartaleta de ratatouille,

helado de calabaza con mascarpone

19€

Tabla mixta (cerdo Bísaro)

(queso de montaña, embutidos, mermelada de calabaza, frutos secos, 2 panes)

25€ (2 pers)

Sopa

Sopa de champiñones con croqueta de alheira y queso

12€

Pasta

Espaguetis picantes, mahonesa de hierbas, gambas, almejas y huevo de codorniz

19€

Vegetariano / Vegan

Noodles asiáticos, verduras, mermelada de calabaza, sésamo y salsa de soja

16€

Hamburguesa de zanahoria, manzana y maíz tostado, patatas y verduras salteadas

17€

Risotto

Risotto de setas y boletus

16€

Risotto de tomates secos, aceitunas negras y espárragos

18€

Risotto de gambas y vieiras, salicornia y albaricoque

28€

Para niños

(exclusivo para crianças até aos 10 anos)

Filete de pollo ou pescado blanco empanado, arroz blanco y papas fritas

13€

Pescado

Filetes de lubina a la plancha, salsa de mantequilla, puré de patata y perejil, aceitunas deshidratadas

26€

Filete de atún, pistachos, semillas de amapola, cebollas al oporto, patatas salteadas

27€

Pulpo, arroz meloso de brócoli y panceta ahumada

28€

Bacalao con cebolla de oporto rojo, queso y risotto de frutos secos

29€

Carne

Cordero rebozado en brick, cebollas al vino tinto y arroz de embutidos

26€

Muslo de pato confitado con crema balsámica y puré de zanahoria

27€

Carrillera de cerdo confitada, salsa de oporto, risotto de champiñones

28€

Filete miñón, mousse de foie gras, salsa de oporto, Brás de verduras

29€

Postre

Lingote exótico

(Helado de mango/maracuyá, topping de chocolate blanco y virutas de coco)

8€

Crumble de manzana à la portuguesa con helado de manzana asada

9€

Pastel de nata con su licor y helado de canela

10€

Petit gâteau de caramelo con flor de sal y helado de cacahuete

11€

Chocolate Lovers

(Fondant de chocolate negro, helado de chocolate blanco caramelizado, mousse de chocolate con leche)

12€

Queso de seia con mermelada y frutos secos

13€