

# **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 recheada, azeite aromatizado 6€

## **ENTRADA**

Salada (manga, coulis silvestre, nozes, crocante de cebola e mozzarella de búfala)  
10€

Tradição (alheira, grelos, azeitona, morcela, puré de cenoura)  
14€

Memória de São João (pão tostado, sardinha marinada, queijo de cabra, doce de abóbora, gelado de pimento)  
15€

Tártaro de atum (manga, canela, sésamo, lima e gengibre)  
16€

Carpaccio de novilho (molho pesto, azeite de trufa, queijo parmesão, rúcula)  
17€

Escalope de foie-gras (no forno, pêra bêbada, redução de moscatel)  
18€

Vieiras grelhadas (puré de ratatouille e sucedâneo de caviar)  
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 silvestres)

12€

## **PASTA DA CHEF**

Esparguete ligeiramente picante (maionese de ervas, camarão tigre, ameijoas e ovo de codorniz)

29€

## **VEGAN**

Noodles e tofu fumado (legumes, sésamo e molho de soja)

18€

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

18€

## **RISOTO**

Cogumelos (e ceps desidratados)

16€

Tomate seco (azeitona preta e espargos)

18€

Vieiras e camarão tigre (salicórnica e alperce)

30€

## **INFANTIL**

(até aos 10 anos)

Filete de frango panado OU peixe branco panado

Acompanha: arroz branco e batata frita

13€

## **PEIXE**

Robalo (filetado, molho manteiga, puré de batata e salsa, esparregado)

26€

Bife de atum (sementes de papoila e pistachio, cebolada de vinho do porto, batata salteada e grelos ao alho)

27€

Bacalhau (cebolada de porto tinto, queijo da serra gratinado, risoto de frutos secos)

28€

Polvo assado (risoto de açafão, toucinho fumado, tomate cherry confit)

30€

## **CARNE**

Trouxa de borrego (cebolada de porto tinto, arroz cremoso de enchidos da beira)

26€

Perna de pato confit (creme balsâmico, cama de legumes e puré de batata doce)

27€

Bochecha de porco confit (molho vinho do porto, risoto de cogumelos)

28€

Naco de novilho (mousse de foie gras, batata rústica, molho de queijo e bacon)

29€

## SOBREMESA

Maçã (assada em porto tinto, crumble e gelado de maçã) 8€

Acompanhe com | Moscatel Fragulho 2011 - 6€

Pastel de nata (com seu licor e gelado de canela) 9€

Acompanhe com | Porto Tawny 10 anos - 8€

Rosas, pistachio e mascarpone (em semi-frio) 10€

Acompanhe com | Porto Ruby - 5€

Petit gâteau de caramelo (com gelado de amendoim) 11€

Acompanhe com | Porto Tawny 20 anos - 10€

### Chocolate Lovers

(fondant de chocolate, gelado de chocolate branco, mousse de chocolate) 12€

Acompanhe com | Porto LBV - 6€

Queijo de Seia (ovelha) (com compotas e frutos secos) 13€

Acompanhe com | Porto Vintage 2011 - 13€