

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€ (unidad)

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

PRIMER PLATO

Ensalada (mango, coulis silvestre, nueces, cebolla crujiente y mozzarella de búfala)

10€

Tradición (alheira, verduras, aceitunas, morcilla, puré de zanahoria)

14€

Memoria de San Juan (pan tostado, sardinas escabechadas, queso de cabra, dulce calabaza, helado de pimiento)

15€

Tartar de atún (mango, canela, sésamo y jengibre)

16€

Carpaccio de ternera (salsa pesto, aceite de trufa, queso parmesano, rúcula)

17€

Escalope de foie-gras (al horno, pera, reducción de moscatel)

18€

Vieiras a la plancha (puré de ratatouille y caviar)

19€

Tabla mixta (cerdo Bísaro)

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

25€ (2 pers)

SOPA

Sopa de champiñones (silvestres)

12€

PASTA

Espaguetis ligeramente picantes (mayonesa de hierbas, gamba tigre, almeja y huevo de codorniz)

29€

VEGANO

Fideos y tofu ahumado (verduras, sésamo y salsa de soja)

18€

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

18€

RISOTTO

Setas y boletus

16€

Tomates secos (aceitunas negras y espárragos)

18€

Vieira y gamba tigre (salicornia y albaricoque)

30€

PARA NIÑOS

(hasta 10 años)

Filete de pollo empanizado O pescado blanco empanizado

Acompaña: arroz blanco y patata frita

13€

PESCADO

Filetes de lubina (salsa de mantequilla, puré de patata y perejil)

26€

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

27€

Bacalao (cebolla de oporto rojo, queso y risotto de frutos secos)

28€

Pulpo confitado (salsa verde, puré de patatas, grelos con ajo, pan de maíz crujiente)

30€

CARNE

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

26€

Muslo de pato confitado (crema balsámica, verduras y puré de patata dulce)

27€

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

28€

Lomo de ternera (mousse de foie gras, patatas rústicas, salsa de bacon y queso)

29€

POSTRE

Manzana (al horno en oporto rojo, crumble y helado de manzana) 8€

Seguir con | Moscatel Fragulho 2011 - 6€

Pastel de nata (con su helado de licor y canela) 9€

Seguir con | Porto tawny 10 años - 8€

Rosas, pistacho y mascarpone (semifrío) 10€

Sigue con | Porto Ruby - 5€

Petit gâteau de caramelo (con helado de cacahuete) 11€

Sigue con | Porto tawny 20 años - 10€

Amantes del chocolate

(fondant de chocolate negro, helado de chocolate blanco, mousse de chocolate) 12€

Sigue con | Porto LBV - 6€

Queso Seia (de oveja) (con mermeladas y frutos secos) 13€

Sigue con | Porto Vintage 2011 - 13€