



Palace Hotel

★★★★★

Bussaco

Restaurante Mesa Real

À la Carte

Couvert

Seleção de pães regionais, caracóis de leitão, azeite, manteiga, flûte de Bairrada bruto € 6.-

Entradas frias

Conserva de barriga de atum" faite maison", pickle de pepino, caviar de truta, melancia grelhada, creme de pera abacate, pó de crustáceos € 13.-

Foie-gras num falso canelone de língua de novilho, crumble de frutos secos, canónigos, geleia de Buçaco Branco Reservado 2016 € 11.-

Carabineiro do Algarve, lima kaffir, gel de ananás e de gel de coco, arroz tufado, azeite de coentros, pétalas de flores € 18.-

Entradas quentes

Laminas de lula da costa suadas, favas com copita de porco preto, ovas de lupo, azeite de hortelã da ribeira € 11.-

Duxelle de faisão em massa quebrada, creme de gema de ovo, cogumelos shimeji, maionese de poejo € 12.-

Terrina de rabo de boi, lagostim braseado, gel de beterraba, espargos suados € 12.-

Sopas

Creme de couve-flor, quenelle de caranguejo € 11.-

Aveludado de legumes, brunesa de legumes jovens € 9.-

Vegetarianos

Couve-flor selada, seu puré, demi-glace de legumes da horta do Bussaco € 13.-

Espuma de azeite transmuntano Padrão dos Santos, espargos verdes, tapenade de azeitonas, frutos secos caramelizados € 11.-

Trigo sarraceno, misto de cogumelos assados € 12.-



Palace Hotel

★★★★★

Bussaco

Peixes

<i>Robalo de Aveiro suado, cevadinha de lingueirão, salicórnia assada</i>	€ 29.-
<i>Cachaço de bacalhau da Islândia confitado, sames salteados ao aroma de fumo, puré de feijão branco com cenoura e cominhos, cantarelas mouras, couve kale salteada</i>	€ 25.-
<i>Tamboril atlântico corado, arroz carolino do Vale do Baixo Mondego à pé-descalço, camarinhas crocantes, chanterelles salteados, funcho grelhado</i>	€ 27.-

Carnes

<i>Barriga de leitão recheada com enguia fumada e confeccionada a baixa temperatura, aipo e yuzu, pickles de beterraba, azedas</i>	€ 23.-
<i>Lombinho de novilho dos Açores, foie-gras corado, puré de nabo e nabiças suadas, molho de Buçaco Tinto Reservado 2016</i>	€ 26.-
<i>Peito de pato corado, raízes em texturas, trufa ralada, molho de ostra</i>	€ 25.-

Carrinho de queijos portugueses

<i>Seleccção de queijos portugueses: Rabaçal DOP, Serra da Estrela DOP, Terrincho DOP, Nisa DOP e Ilha de São Jorge DOP, pães, cream crackers e compotas</i>	€ 16.-
--	--------

Trolley de saladas

Alfaces, rúcula, espinafres, chicória, tomate cereja, pepino, milho doce, cebola roxa, Queijo da Ilha, queijo de Penela, queijo de Nisa, Bagas goji, miolo de noz, sésamo, papoila, Vinagreta de mel, maionese, azeite, vinagres de vinho branco, de tinto e de Porto

€ 10.- simples
€ 15.- composta

Sobremesas

<i>Morgado do Bussaco, espuma de queijo do Rabaçal, pera bêbeda ao Buçaco Branco Reservado 2016</i>	€ 9.-
<i>Bavaroise de coco, gel de ananas dos Açores, telha de yuzu</i>	€ 8.-
<i>Sopa de framboesa, areado de alho maturado, pickles de morango e alcaçuz</i>	€ 8.-
<i>Chocolate crocante, marquise de chocolate negro, praliné de frutos secos, molho quente de ruibarbo, esponja de cacau</i>	€ 9.-
<i>Mousse de chocolate à Palace, flor de sal, pimenta rosa, fio de azeite</i>	€ 8.-
<i>Fruta da época laminada</i>	€ 8.-



Palace Hotel do Bussaco

★★★★★

Menu Degustação Real

(menu de 7 cantos, a ser pedido entre as 20 e as 21h)

Saudações reais

*Seleção de pães regionais e compostos, caracóis de leitão, azeite, manteiga
flûte de Bairrada bruto*

*Carabineiro do Algarve, gel de ananás e gel de coco, arroz tufado, azeite de coentros, pétalas florais
Buçaco Rosado Reservado L017 BRR*

*Duxelle de faisão em massa quebrada, creme de gema de ovo, cogumelos shimeji, maionese de poejo
Buçaco Rosado Reservado L017 BRR*

*Peixe galo atlântico braseado, arroz carolino do Vale do Baixo Mondego à pé-descalço,
camarinhas crocantes, cantarelas mouras, salty finger
Buçaco Branco Reservado L016 BBR*

*Cantaril dos Açores com erva peixeira, cevadinha de lingueirão, salicórnica da Ria de Aveiro assada
Buçaco Branco Reservado L016 BBR / Buçaco Tinto Reservado L015 BTR*

*Terrina de rabo de boi, aizes em texturas, trufa ralada, molho de ostra
Buçaco Tinto Reservado L015 BTR*

*Barriga de leitão recheada com enguia fumada e confeccionada a baixa temperatura,
aipo e yuzu, pickles de beterraba, azedas
Buçaco Tinto Reservado L015 BTR*

Morgado do Bussaco, espuma de queijo do Rabaçal, pera bêbeda ao Buçaco Branco Reservado 2016

€ 110.- (vinhos listados, águas e refrigerantes incluídos)
€ 80.- (vinhos listados, águas e refrigerantes não incluídos)

Menu Degustação “Matéria”

(composto por outras 5 estrofes, e também a ser pedido entre as 20 e as 21 horas)

*Seleção de pães regionais e compostos, caracóis de leitão, azeite, manteiga,
flûte Bairrada bruto*

*Ovo de galinha bio, espuma de azeite transmontano Padrão dos Santos, cogumelos selvagens assados,
enguia fumada*

Creme de couve-flor, quenelle de caranguejo

Truta curada, pickle de pepino, gel de morango, pérolas de mandioca em marinada de soja

Lombinho de javali corado, molho de ostras, puré de abobora Hokkaido, legumes da horta glaceados

*Chocolate crocante, marquise de chocolate negro, praliné de frutos secos, molho quente de ruibarbo,
esponja de cacau*

€ 60.-



Palace Hotel do Bussaco

★★★★★

Menu para Princesinhas e Principezinhos

Creme de cenoura à pequeno Príncipe

*Peixe do dia grelhado à Conto de Fadas, arroz branco, legumes da horta do Palácio
ou*

*Bife de vitela grelhado à Floresta Encantada, arroz branco, salada de alface com chiffonade
de maçã*

Mousse de chocolate à Feiticeiro-mor do Reino, gelado de baunilha, oreos

€ 25.-

Iva incluído nos preços à taxa legal em vigor

*Na confecção dos pratos são predominantemente utilizadas ervas aromáticas orgânicas do
nosso "jardim potager", visitável nos viveiros da Mata do Buçaco, contíguos ao hotel*

*Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for
solicitado pelo Comensal*