



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, caracol de leitão, azeite, manteiga
flûte de Bairrada bruto*

*Carapau chicharro negrão da Madeira braseado,
pimentos assados, maionese de miso, pó de avelã
Buçaco Branco Reservado 2018*

*Terrina de foie-gras e enguia fumada,
gelatina de cereja, pickle de cereja, beldroegas da Ilha dos Puxadoiros
Buçaco Branco Reservado 2018*

*Peixe-galo salteado com erva peixeira,
cevadinha ao açafrao, camarinhas crocantes, salicórnica da Ria de Aveiro
caviar de limão
Buçaco Branco Reservado 2017*

*Ruivo suado em água do mar,
arroz carolino do Vale do Baixo Mondego com algas atlânticas,
molho de ouriço do mar, ice plant
Buçaco Branco Reservado 2017 / Buçaco Tinto Reservado 2016*

*Vazia de novilho corada,
puré de ervilha e salsa,
molho de trufa
Buçaco Tinto Reservado 2016*

*Barriga de leitão confeccionada em 24 horas,
hachis parmentier de batata monolisa da Bairrada com copita
ameijoas rainha da Figueira da Foz, jus de porco fumado
Buçaco Tinto Reservado 2016*

*Morgado do Bussaco,
noz caramelizada, gelado de requeijão da Serra da Estrela
Colheita Tardia Apartado 1, Caves São João*

€ 145.- (vinhos listados, águas e refrigerantes incluídos)
€ 110.- (vinhos listados, águas e refrigerantes não incluídos)

Palace Hotel do Bussaco

★★★★★

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, caracol de leitão, azeite, manteiga,
flûte Bairrada bruto*

Viera corada, puré de couve-flor assada e seu couscous

Bouillabaisse de santola, mexilhão, ameijoia e percebes

*Veja dos Açores suado,
arroz carolino do Vale do Baixo Mondego de água do mar,
cantarelas mouras, pó de alface do mar*

*Lombo de borrego corado, seu jus,
puré de abóbora Hokkaido, legumes da horta glaceados*

*Tarte de maçã de Alcobaça caramelizada,
crocante de yuzu, gel de laranja, gelado de nata*

€ 75.-

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*

€ 40.-

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*

*Se necessitar de informação sobre alergénios, agradecemos consulte os nossos Colaboradores quando efectuar o seu
pedido. Obrigado!*



Palace Hotel

★★★★★

Bussaco

Restaurante Mesa Real

À la Carte

Couvert

Seleccção de pães regionais, caracol de leitão, azeite, manteiga, flûte de Bairrada bruto € 6,50

Entradas

Salada de tomate coração de boi, tomate fermentado, azeite de hortelã ribeirinha € 13,50

Carapau chicharro negrão da Madeira braseado, pimentos assados, maionese de miso, pó de avelã € 14,50

Ostras da Ria de Aveiro, uma ao natural e outra chapeada com pipoca de leitão e clorofila de cebolinho € 15,50

Tártaro de novilho com butelo bulho de Vinhais, gema de ovo biológico a baixa temperatura, cantarelas mouras, trufa ralada € 13.-

Terrina de foie-gras e enguia fumada, gelatina de cereja, pickle de cereja, beldroegas da Ilha dos Puxadoiros € 14,50

Sopas

Soro de gaspacho, caranguejo, ovas de Vinho Porto, óleo de coentros € 13,50

Bouillabaisse de santola, mexilhões, ameijoas e percebes € 18.-

Aveludado de legumes, brunesa de legumes jovens € 11,50

Vegetarianos

Couve-flor selada, seus puré e couscous, frutos secos, azeite de aneto € 18,50

Espuma de azeite transmontano do Vale das Víboras, espargos verdes € 16,50

Arroz carolino do Vale do Baixo Mondego com beterraba, sumo de lima kaffir € 16.-

Pilaf de trigo sarraceno, selecção de cogumelos assados € 15.-



Palace Hotel

★★★★★

Bussaco

Peixes

<i>Carabineiro do Algarve braseado, sua cabeça recheada com cogumelos, arroz carolino do Vale do Baixo Mondego, gel de yuzu, espuma de carabineiro</i>	€ 41,50
<i>Filetes de salmonete da Costa de Prata emparelhados, nage de espumante bruto, cevadinha de açafião com bivalves, coentros, ovas de lumpo</i>	€ 39,50
<i>Lombo de bacalhau da Islândia confitado, seu colagénio, seus sames e sua língua em estufadinho de feijão canário</i>	€ 36.-

Carnes

<i>Barriga de leitão confeccionada a 24 horas, ameijoas rainha da Figueira da Foz, hachis parmentier de batata monolisa com copita, jus de porco fumado</i>	€ 35,50
<i>Lombo de novilho corado, foie gras, puré de ervilha e salsa, molho de Buçaco Tinto Reservado 2016</i>	€ 40.-
<i>Medalhão de borrego corado, raízes em texturas, flor de sabugueiro em pickles, trufa ralada, jus de ostra</i>	€ 36,50

Tábua de queijos portugueses

Seleção de queijos portugueses DOP:

<i>Rabaçal, Serra da Estrela, Terrincho, Nisa e Ilha de São Jorge, pães, cream crackers e compotas</i>	€ 17.-
--	--------

Sobremesas

<i>Morgado do Bussaco, noz caramelizada, gelado de requeijão da Serra da Estrela</i>	€ 13,50
<i>Tarte folhada de maçã de Alcobaça caramelizada, crocante de yuzu, gel de laranja, gelado de nata</i>	€ 12,50
<i>Parfait de chocolate negro, caramelo salgado, crocante de sabugueiro, gelatina de figo da Índia</i>	€ 14.-
<i>Mousse de chocolate à Palace, flor de sal, pimenta rosa, fio de azeite</i>	€ 10.-
<i>Taça de gelado (3 sabores)</i>	€ 10.-
<i>Fruta da época laminada</i>	€ 11.-

