



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 Rosado Reservado 2019*

*Terrina de foie-gras, gel de maçã verde,
enguia fumada, creme de cebola
Buçaco Rosado Reservado 2019*

*Ruivo suado em água do mar,
arroz carolino do Vale do Baixo Mondego à pé-descalço,
molho de ouriço atlântico, ice plant
Buçaco Branco Reservado 2018*

*Peixe-galo salteado com erva peixeira,
cevadilha ao açafião, camarinhas e salicórnia da Figueira da Foz,
caviar de limão
Buçaco Branco Reservado 2018 / 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,
sua terrina com pinhão, ameijoas rainha da Figueira suada,
puré de pastinaca
Buçaco Tinto Reservado 2016*

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

€ 130.- (vinhos listados, águas e refrigerantes incluídos)
€ 100.- (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*

*Ovo de galinha biológica a baixa temperatura,
perdiz, shimeji, emulsão de ervilha*

*Creme de espargos brancos,
ballotine de frango do campo estufado*

*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*

*Marquise de chocolate negro,
praliné de frutos secos, pickles de morango, crocante de sabugueiro*

€ 70.-

Menu para Princesinhas e Príncipezinhos

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*

€ 30.-

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 Bussaco, 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.-

Entradas

Salada de gamba violeta, bulgur, pera abacate, legumes jovens tépidos e tomate seco, vinagreta de maçã, folhas finas de alfaces € 12,50

Carapau chicharro negrão da Madeira braseado, pimentos assados, maionese de miso, pó de avelã € 12,50

Vieira corada, emulsão de couve-flor, cuscuz da mesma, espuma de manteiga noisette e de vinagre de Xerez € 14.-

Ovo de galinha biológica a baixa temperatura, perdiz, shimeji, puré de ervilha e salsa € 13.-

Terrina de foie-gras, gel de maçã verde, enguia fumada, creme de cebola € 14,50

Sopas

Soro de gaspacho, caranguejo, ovas de polvo secas, óleo de coentros € 10,50

Creme de espargos brancos, ballotine de frango do campo estufado € 12.-

Aveludado de legumes, brunesa de legumes jovens € 10.-

Vegetarianos

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

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

Arroz carolino do Vale do Baixo Mondego com beterraba, sumo de lima kaffir € 15,50

Pilaf de trigo sarraceno, seleccção de cogumelos assados € 14.-



Palace Hotel

★★★★★

Bussaco

Peixes

<i>Carabineiro corado, arroz carolino do Vale do Baixo Mondego, cantarelas mouras, gel de yuzu, espuma de carabineiro</i>	€ 33,50
<i>Pargo capatão da Madeira suado, cevadinha de açafrao com bivalves, caviar de limão, nage de espumante</i>	€ 29,50
<i>Lombo de bacalhau da Islândia confitado, seu sames crocante, sua língua estufada, ragout de feijão papo de rola, couve kalle salteada</i>	€ 30.-

Carnes

<i>Barriga de leitão confeccionada a 24 horas, sua terrina com pinhão, ameijoia rainha da Figueira da Foz, puré de pastinaca, salsifis crocante</i>	€ 29,50
<i>Lombo de novilho corado, hachis parmentier de copita, foie-gras, molho de Buçaco Tinto Reservado 2016</i>	€ 33.-
<i>Medalhão de borrego corado, raízes em texturas, trufa ralada, jus de ostra</i>	€ 30.-

Carrinho de queijos portugueses

<i>Seleção de queijos portugueses DOP: 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 pastel de nata</i>	€ 12,50
<i>Marquise de chocolate negro, praliné de frutos secos, pickle de morango, crocante de sabugueiro</i>	€ 12,50
<i>Bolo de azeite, cupcake de trufa, gelado de requeijão da Serra da Estrela</i>	€ 10.-
<i>Mousse de chocolate à Palace, flor de sal, pimenta rosa, fio de azeite</i>	€ 10.-
<i>Taça de gelado (3 sabores)</i>	€ 8.-
<i>Fruta da época laminada</i>	€ 10.-