



ALEXANDRE  
DE ALMEIDA  
HOTÉIS desde 1917



Palace Hotel  
★★★★★  
Bussaco

2022

PALACE HOTEL BUSSACO

*Natal*

## ALMOÇOS E JANTARES CORPORATIVOS E DE NATAL

O Bussaco é sempre mágico e constitui o quadro perfeito para que a sua celebração seja única e inesquecível. O nosso Restaurante Mesa Real propõe-lhe esta quadra festiva um excepcional conjunto de experiências gastronómicas excepcionais a condições verdadeiramente imperdíveis!

### As entradas

Polvo assado, batata-doce, mel e canela  
Salmão curado, creme de gengibre e sua tosta, alface frescas  
Tarte de leitão da Bairrada à Rei D. Carlos, uvas tintas glaceadas  
Chamuça de abóbora assada, requeijão, mel do planalto do Buçaco  
Queijo de cabra no forno em estaladiço de massa filo, compota de pimentos

### As sopas

Sopa de tomate com ovo e poejos  
Canja de galinha com pérolas de Nizam  
Creme de feijão branco com amêijoas à Bulhão Pato  
Aveludado de camarão com tártaro de tomate, mexilhão e croûtons de segurelha

### Os peixes

Bacalhau à moda do Talasnal, seu presunto, suas cebolas caramelizadas e batatinhas a murro  
Bacalhau, cebola, couve lombarda e massa filo em camadas sobre puré de grão de bico  
Bacalhau assado no forno, meia desfeita de batata-doce e noz de moscada  
Tranche de corvina abafada, mexilhão, miga de beringela assada  
Lombo de salmão corado, com todos os sabores de caldeirada

### As carnes

Leitão assado à moda da Bairrada, batata frita, salada verde  
Cabrito estonado assado com presunto, batatas à padeiro, grelos salteados  
Perna de peru, recheio de sabores natalícios ao Porto, brandada de castanhas, batatinhas e erva doce  
Naco de novilho ao Bussaco Tinto 2016 com canela, cogumelos, polenta, caldo verde desidratado  
Lombinho de porco assado com castanhas, miga de batata roxa, cogumelos selvagens



ALEXANDRE  
DE ALMEIDA  
HOTÉIS desde 1917



2022

PALACE HOTEL BUSSACO

*Natal*

### Mesa de queijos

Estrela, Rabaçal e São Jorge,  
compotas de abóbora e de tomate,  
pães regionais e cream crackers

### Mesa de doces Natalícios

Rabanadas, frutos do bosque, espuma  
de especiarias  
Cremoso de arroz doce, sorbet de pêra,  
molho de Bussaco Tinto Reservado 2016  
Toucinho-do-céu, uvas glaceadas, gelado de coco,  
areia de speculoos  
Tarte de frutos secos, caramelo,  
telha de amêndoa

### Buffet de sobremesas natalícias (para escolha)

Tarte de amêndoa, bolo podre, bolo de chocolate  
e cerejas, bolo mármore, bolo de ananás, bolo de  
figos, bolo-rei, bolo de noz, toucinho-do-céu,  
tronco de Natal, torta de laranja, semifrio de anis,  
papos de anjo, quadrados de mel e canela, arroz  
doce, sopa dourada, leite de creme, manjar de  
licor e mel, tigeladas de mel, pudim de leite,  
pudim Abade de Priscos, broas castelares,  
sonhos, filhózes em calda, rabanadas, coscorões

### PREÇOS

#### Ementa "Natal"

1 entrada ou 1 sopa + 1 prato de carne ou peixe +  
mesa de doces

€ 34.- por pessoa

#### Ementa "Natal Real"

1 entrada ou 1 sopa + 1 prato de peixe + 1 prato  
de carne + mesa de doces

€ 44.- por pessoa

#### Suplemento pela opção das especialidades regionais

Leitão assado à Bairrada ou Cabrito no forno  
à beirã (para grupos inferiores a 12 pessoas)

Suplemento € 10.- por pessoa

#### Suplemento para mesa de queijos

Suplemento de € 16.- por pessoa

#### Suplemento de bebidas da lendária adega do Bussaco

Águas, refrigerantes, Buçaco Branco Reservado  
2018 e Buçaco Tinto Reservado 2016,  
Café e chá

Suplemento de € 14.- por pessoa

#### Suplemento de bebidas com vinhos regionais

Águas, refrigerantes, vinhos regionais brancos  
e tintos, café e chá

Suplemento de € 6,50.- por pessoa

*IVA incluído nos preços acima indicados*