



Palace Hotel 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*

*Tártaro de camarão selvagem,
ovas de lumpo, molho de ouriço do mar*

*Vieira da Ria de Aveiro corada em manteiga noisette,
puré de couve-flor assada, pó de castanha*

*Supremo de pombo selvagem ao foie gras,
sua esfera crocante, frutos silvestres em texturas*

*Lírio dos Açores braseado,
creme de batata doce, salada de algas,
beurre blanc ao vadourvan*

*Rascasso atlântico suado em água do mar,
arroz carolíno do Vale do Baixo Mondego à Pé Descalço,
molho de carabineiro*

*Ribeye de wagyu na grelha,
aligot de batata trufado, brócolos bimi ao carvão,
molho ao Bussaco Tinto Reservado 2018*

*Panna cotta de chocolate branco e alface do mar ao aroma de
lima kaffir, coulis de amora, suspiro fumado*

€ 135.-

Iva incluído à taxa legal em vigor.

*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 efetuar o seu pedido.*

Obrigado!

Palace Hotel Bussaco

★★★★★

Menu Degustação Vegetariano

(menu de 5 cantos, a ser pedido entre as 20 e as 21h)

Saudações vegetais

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

*Creme de abóbora assada,
sua pevide crocante, espuma de ervas aromáticas*

*Gnocchi de batata raiz de cana glaceados,
cogumelos silvestres salteados,
creme de topinambour, molho de queijo São Jorge DOP*

*Bife de couve flor a baixa temperatura,
puré da mesma, pó de avelã,
clorofila de cebolinho*

*Brownie de matcha com pinhão, suspiro de anis estrelado,
coulis de ruibarbo, sorvete de framboesa*

€ 65.-

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*

*Tártaro de marinhola DOP,
emulsão de ostra, tosta crocante*

*Bouillabaisse de santola com mexilhão e amêijoas,
croûtons ao alho, algas da Ria de Aveiro*

*Bacalhau da Noruega a baixa temperatura,
massa pevide em estufadinho de ervilhas com sames e línguas,
creme de batata doce, pilpil ao Bairrada bruto*

*Barriga de leitão confitada,
puré de abóbora butternut com zeste de laranja da Beira,
coração de alface braseado, jus de porco fumado*

*Morgado do Bussaco,
crocante de chocolate bussaquiano, gelado de figo do Algarve*

€ 78.-

Iva incluído nos preços à taxa legal em vigor

Palace Hotel Bussaco

★★★★★

À la Carte

Couvert

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

Entradas

Éclair de queijo ovelha amanteigado, presunto de porco preto ibérico, marmelada de Trancoso, amêndoa torrada € 14,50

Tártaro de novilho angus, gema de ovo biológico a baixa temperatura, cantarelos mouros, trufa ralada € 14,50

Camarão selvagem salteado, tortellini de sapateira, creme de topinambour, ovas de lumpo, lascas de queijo da Ilha DOP, clorofila de manjeriço. € 18,50

Truta de Manteigas braseada, espuma de gengibre, salada de agrião ao vinagrete, chutney de beterraba. € 13,50

Esfera crocante de faisão com castanha, aioli ao alho negro, trufa ralada, frutos silvestres em texturas € 15,50

Sopas

Creme de abóbora assada, sua pevide crocante, espuma de ervas aromáticas € 11.-

Bouillabaisse de santola com mexilhão e ameijoas, croûtons ao alho, algas da Ria de Aveiro € 18.-

Aveludado de legumes, brunesa de legumes da horta € 9.-

Vegetarianos

Arroz carolino do Vale do Baixo Mondego com espargos ao aroma de limão, salada de espargos sazonais, espuma de Rabaçal DOP € 16,50

Horta do Bussaco em vol au vent, puré de cenoura, pó de azeitona, legumes em texturas, azeite verde € 15,00

Gnocchi de batata raiz de cana glaceados, cogumelos silvestres salteados, creme de topinambour, molho de queijo São Jorge DOP € 17,50

Palace Hotel Bussaco

★★★★★

Peixes e Marisco

Carabineiro do Algarve braseado, arroz carolino do Vale do Baixo Mondego com camarão tigre, lima kaffir cantarelos mouros, cinza em pó, espuma de carabineiro € 39.-

Pampo corado com hortelã da ribeira, puré de pastinaca da Covilhã, legumes jovens glaceados, beurre blanc ao vadouvan, ovas de lumpo € 35,50

Bacalhau a baixa temperatura, pevide em estufadinho de ervilhas com sames e línguas, creme de batata doce, couve-de-folhas crocante, pilpil au Bairrada bruto € 36.-

Carnes

Barriga de leitão confitada, puré de abóbora butternut assada com zeste de laranja da Beira, couve pak-choi braseada, jus de porco fumado € 35,50

Tournedos de novilho angus, puré de batata trufado, foie gras, brócolos bimi grelhados, molho ao Buçaco Tinto Reservado 2018 € 38,50

Pato real a baixa temperatura, cuscus transmontano ao aroma do fumeiro, alface coração glaceada, molho demi glace com arandos € 37,50

Tábua de Queijos Portugueses

Seleção de queijos portugueses DOP:

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

Sobremesas

Morgado do Bussaco, crocante de chocolate bussaquiano, gelado de figo do Algarve € 12,50

Panna cotta de chocolate branco e alface do mar ao aroma de lima kaffir, coulis de amora, suspiro fumado € 13.-

Brownie de matcha com pinhão, suspiro de anis estrelado, calda de ruibarbo, sorvete de framboesa € 13,50

Mousse de chocolate à Palace, crocante de salicórnia, avelã torrada € 9,50

Taça de gelado (3 bolas) € 8,50

Fruta da época laminada € 10.-

Iva incluído nos preços à taxa legal em vigor.

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 efetuar o seu pedido. Obrigado!