



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*

*Carabineiro do Algarve ao carvão, alface coração,
creme de topinambur, esferificação de limão*

*Consommé de cozido à Portuguesa, infusão no balão
trouxa de couve recheada de vitela cozida,
legumes jovens suados*

*Imperador dos Açores braseado, beurre blanc ao vadouvan,
creme de aipo, salada de algas da Ria de Aveiro*

*Robalo do Atlântico suado em água do mar,
arroz carolino do Vale do Baixo Mondego à Pé Descalço,
molho de ouriço do mar*

*Pintada a baixa temperatura recheada com foie gras e trufa negra de inverno,
cuscuz transmontano à antiga, salada de rúcula,
amêndoa e goji, molho demi glace de ostra*

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

*Tiramisu desconstruído, creme de mascarpone e miso branco,
Biscoito embebido em Singeverga, sponge cake de café tuile de cacau*
€ 140.-

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*

*Queijo de cabra Chèvre gratinado, salada de folhagens, quinoa crocante,
chutney de beterraba, amêndoa laminada torrada*

*Caril Goês, brunesa de maçã verde, espuma de iogurte natural,
legumes baby suados, granola de amendoim*

*Gnocchi de castanha de Trás-os-Montes salteados com parisiense de legumes glaceados,
creme de pipoca, molho de queijo São Jorge DOP*

*Arroz carolino do Vale do Baixo Mondego com açafraão ao aroma de limão,
salada de espargos, brunesa de pepino, espuma de Queijo da Ilha DOP*

*Sericaia de abóbora, ganache de pastinaca, crumble de canela,
Compota de abóbora e coulis de ameixa de Elvas*

€ 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*

*Carpaccio de choco de Peniche, seus tentáculos croncantes,
emulsão de alho negro, bouquet de folhagens sazonais*

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

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

*Barriga de leitão recheada com enguia e couve pak-choi,
polenta frita à Bulhão Pato,
emulsão de alho fermentado, demi glace de pimentas*

*Morgado do Bussaco, crocante de chocolate bussaquiano,
gelado de vinho do Porto Roby e castanhas de Trás-os-Montes*

€ 78.-

Iva incluído nos preços à taxa legal em vigor

Palace Hotel Bussaco

A la Carte

Couvert

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

Entradas

Queijo de cabra Chèvre gratinado, salada de folhagens, quinoa crocante, chutney de beterraba, amêndoa laminada torrada € 14,50

Tártaro de novilho angus, gema de ovo biológico a baixa temperatura, cogumelos da época glaceados, trufa de verão laminada € 13,50

Vieira da Figueira corada, ovas de lumpo, creme de milho frito, pipoca salgada, espuma e crumble da mesma € 16,50

Carpaccio de choco de Peniche, seus tentáculos crocantes em massa pankó, emulsão de alho negro, ovas de lumpo, bouquet de folhagens sazonais ao vinagrete de salicórnia € 17,50

Sopas

Consommé de cozido à portuguesa, infusão no balão, trouxa de couve recheada de vitela cozida, legumes jovens suados € 12.-

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

Aveludado de legumes, brunesa de legumes da horta € 7.-

Vegetarianos

Arroz carolino do Vale do Baixo Mondego com açafrao ao aroma de limão, salada de espargos, brunesa de pepino, espuma de Queijo da Ilha DOP € 16,50

Caril Goês, brunesa de maçã verde, espuma de iogurte natural com arroz aromático, legumes baby suados, granola de amendoim € 16.-

Gnocchi de castanha de Trás-os-Montes salteados com parisiense de legumes glaceados, creme de pipoca, molho de queijo São Jorge DOP € 17.-

Palace Hotel Bussaco

★★★★★

Peixes e Marisco

Polvo da Figueira ao carvão, arroz carolino do Vale do Baixo Mondego com tentáculos do mesmo, clorofila de coentro, cinza em pó, gel de pimentos € 36,50

Robalo selvagem da nossa costa corado ao tomilho limão, beurre blanc ao vadouvan, puré de pastinaca ao aroma de rosas, legumes jovens glaceados, ovas de lumpo € 36,50

Bacalhau da Noruega a baixa temperatura, estufadinho de massa cuscuz com ervilhas, sames e línguas, creme de batata doce, couve-de-folhas crocante, pilpil au Bairrada bruto € 35,50

Carnes

Barriga de leitão recheada com enguia e couve pak-choi, polenta frita à Bulhão Pato, emulsão de alho fermentado, demi glace de pimentas € 38,50

Tournedos de novilho angus, puré de batata trufado, foie gras, brócolos bimi grelhados ao carvão, molho ao Buçaco Tinto Reservado 2018 € 37.-

Pato real a baixa temperatura, cuscuz transmontano ao aroma do fumeiro, alface coração glaceada, molho demi glace com arandos € 36,50

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 vinho do Porto Roby e castanhas de Trás-dos-Montes € 12,50

Panna cotta de chocolate branco e alface do mar com lima kaffir, coulis de amora, suspiro fumado € 13,50

Tiramisu desconstruído, creme de mascarpone e miso branco, biscoito embebido em Singeverga, sponge cake de café, tuile de cacau € 14.-

Sericaia de abóbora, ganache de pastinaca, crumble de canela, compota de abóbora e coulis de ameixa de Elvas € 13,50

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

Taça de gelado (3 bolas) € 7,50

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!