



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*

*Enguia fumada, chutney de beterraba,
espuma de gengibre*

*Carabineiro do Algarve ao carvão, sua espuma,
creme de topinambur, esferificação de limão*

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

*Robalo 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 verão,
cuscuz transmontano à antiga, salda 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*

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

€ 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*

*Salada estival de ananás dos Açores grelhado,
requeijão de Seia DOP, tomate cherry confitado,
quinoa crocante ao vinagrete de uvas tintas*

*Gaspacho de pêra bebada ao açafraão das Índias,
espuma de coágulo de leite fermentado com poejo, brunesa de kiwi*

*Gnocchi de batata doce salteados com parisiense de legumes glaceados,
creme de topinambour, molho de queijo São Jorge DOP*

*Horta do Bussaco em bouchée, purê de abóbora,
pó de azeitona, legumes em texturas, azeite verde*

*Falso coco de Bahia, brunesa de manga e seu curd, espuma de água de coco,
crumble de cacau, folha de chocolate crocante*

€ 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 novilho angus, bouquet de alfaces,
creme de gema biológica, emulsão de alho fermentado, tosta crocante*

*Bouillabaisse de santola com mexilhão e amêijoia,
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,
purê de abóbora butternut com zeste de laranja da Beira,
couve pak-choi, jus de porco fumado*

*Morgado do Bussaco, crocante de chocolate bussaquiano,
gelado de ananás dos Açores,
sua brunesa flamejada com aguardente velha*

€ 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

Salada estival de ananás dos Açores grelhado, laminas de enguia fumada, requeijão de Seia DOP, tomate cherry confitado, quinoa crocante ao vinagrete de uvas tintas € 13,50

Tártaro de novilho angus, gema de ovo biológico a baixa temperatura, cogumelos da época glaceados, trufa de verão laminada € 14.-

Ostra triploide da Ria de Aveiro, espuma de maçã verde fermentada, brunesa de pepino € 16.-

Cavala da Figueira da Foz braseada, emulsão de gengibre, salada de folhagens ao vinagrete de flor de sabugueiro, chutney de beterraba € 14,50

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

Sopas

Gaspacho de pera bêbada ao açafraão das Índias, espuma de coágulo de leite fermentado com poejo, brunesa de kiwi € 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 € 7.-

Vegetarianos

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

Horta do Bussaco em bouchée, puré de cenoura, pó de azeitona, legumes em texturas, azeite verde € 15.-

Gnocchi de batata doce salteados com parisiense de legumes glaceados, creme de topinambour, molho de queijo São Jorge DOP € 17.-

Palace Hotel Bussaco

★★★★★

Peixes e Marisco

Carabineiro do Algarve ao carvão, arroz carolino do Vale do Baixo Mondego com camarão tigre, lima kaffir e cantarelos mouros, cinza em pó, espuma de carabineiro € 39,50

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

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

Carnes

Barriga de leitão confitada, puré de abóbora butternut assada com zeste de laranja da Beira, couve pak-choi braseada, jus de porco fumado € 37.-

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

Pato real a baixa temperatura, cuscuz transmuntano ao aroma do fumeiro, alface coração glaceada, molho demi glace com arandos € 35,50

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 bussaquiiano, gelado de ananás e hortelã € 12,50

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

Falso coco de Bahia, brunesa de manga e seu curd, espuma de água de coco, crumble de cacau, folha de chocolate crocante € 13.-

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!