Palace Hotel do Bussaco

★★★★★

Menu Degustação Real

(menu de 7 cantos, a ser pedido entre as 20 e as 21h)

Saudações reais
Selecção 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, cinza em pó

Terrina de foie-gras e de enguia fumada,
gelatina de cereja, pickle de cereja, creme de cebola

Mosaico de peixe porco das Berlengas a baixa temperatura com erva peixeira,
nage de espumante, legumes jovens, salicórnia da Ria de Aveiro,
caviar de limão

Ruivo da Figueira da Foz suado em água do mar,
arroz carolino do Vale do Baixo Mondego com algas atlânticas,
molho de ouriço do mar, ice plant

Vazia de novilho angus corada,
puré de ervilha e salsa, bimis grelhados,
molho ao Buçaco Tinto Reservado 2016

Barriga de leitão confitada,
puré de abobora butternut com zeste de laranja do Algarve,
pak choi, jus de porco fumado

Morgado do Bussaco,
noz caramelizada, gelado de castanha e Vinho do Porto

€ 110.-

Palace Hotel do Bussaco

★★★★★

Menu Degustação Matéria

(composto por outras 5 estrofes, e também a ser pedido entre as 20 e as 21 horas)

Selecção de pães regionais e compostos, caracol de leitão, azeite, manteiga,
flûte Bairrada bruto

Vieira corada, puré de couve-flor assada e amêndoa laminada

Bouillabaisse de santola, de mexilhão e de amêijoa com algas da Ria

Veja dos Açores corado,
arroz carolino do Vale do Baixo Mondego à pé-descalço,
pó de alface do mar

Magret de pato real, seu jus de frutos vermelhos,
puré de cenoura, legumes da horta glaceados, trufa de Verão

Falsa laranja do Algarve ao mascarpone,
calda Suzette, crocante de chocolate com crumble

€ 75.-

Menu para Princesinhas e Principezinhos

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

€ 40.-

Iva incluído nos preços à taxa legal em vigor

Na confecção dos pratos são predominantemente utilizadas ervas aromáticas orgânicas do nosso "jardin potager", visitável nos viveiros da Mata do Buçaco, 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
Sala de Jantar Mesa Real

À la Carte

Couvert

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

Entradas

Salada primaveril de quinoa com alfaces e legumes jovens, camarão selvagem do Algarve salteado, brunesa de manga, gomos de toranja, clorofila de cebolinho	€ 14.-
Carapau chicharro negrão da Madeira braseado, pimentos assados, maionese de miso, cinza em pó	€ 14,50
Ostras da Ria de Aveiro, uma ao natural e outra com esferificação de limão, espuma de espumante com coco, hortelã da ribeira, spirolina	€ 15,50
Tártaro de novilho angus, gema de ovo biológico a baixa temperatura, cantarelos mouros, trufa de Verão	€ 13.-
Ceviche de pargo da costa, leite de tigre, batata doce em texturas, cebola roxa em pickles	€ 12.-

Sopas

Sopa fria de tomate, óleo de coentro, creme de gema biológica, tomate cherry, presunto Serrano, croûtons	€ 14.-
Bouillabaisse de santola, de mexilhão e de ameijoa com algas da Ria	€ 18,50
Aveludado de legumes, brunesa de legumes jovens	€ 11,50

Vegetarianos

Tartelete de ervilha, requeijão Serra da Estrela DOP, gel de yuzu, cebolinhas em pickles, óleo verde de cebolinho	€ 18,50
Espuma de azeite transmontano do Vale de Víboras, espargos verdes	€ 16,50
Arroz carolino do Vale do Baixo Mondego com beterraba e brunesa de maçã, aroma de trufa	€ 16.-
Puré da horta do Bussaco, legumes em texturas, pó de azeitona, tomate seco, pickles de cebola e chili	€ 15.-

Palace Hotel
★★★★★
Bussaco

Peixes

Carabineiro do Algarve braseado, arroz carolino do Vale do Baixo Mondego com camarão tigre, lima kaffir, cantarelos mouros, cinza em pó, espuma de carabineiro	€ 41,50
Pargo atlântico a baixa temperatura, nage de espumante, cevadinha de açafrão com bivalves, coentros	€ 39,50
Bacalhau "todo o Portugal na boca", da Islândia e confitado, seu colagénio, sames e língua em estufadinho de feijoca com seu puré	€ 36.-

Carnes

Barriga de leitão confitada, puré de abóbora butternut com zeste de laranja da Beira, couve pak choi, jus de porco fumado	€ 37.-
Vazia de novilho angus corada, puré de ervilha em texturas, foie, bimis grelhados, molho ao Buçaco Tinto Reservado 2016	€ 39.-
Magret de pato real, seu jus com frutos vermelhos, puré de cenoura, legumes da horta glaceados, trufa de Verão	€ 36,50

Tábua de Queijos Portugueses

Selecção de queijos portugueses DOP:

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

Sobremesas

Morgado do Bussaco, noz caramelizada, gelado de castanha e Vinho do Porto	€ 13,50
Tarte de maçã de Alcobaça caramelizada em folhos, gel de laranja, gelado de nata	€ 12,50
Falsa laranja do Algarve ao mascarpone, calda Suzette, crocante de chocolate e crumble	€ 14,50
Mousse de chocolate à Palace, flor de sal, pimenta rosa, fio de azeite	€ 10. -
Taça de gelado (3 bolas)	€ 10.-
Fruta da época laminada	€ 10.-