

1883

PALÁCIO DO
VISCONDE

THE COFFEE EXPERIENCE

*Carta de
Restaurante*

TODOS OS DIAS - EVERYDAY
12:30PM | 10PM

PREÇOS APRESENTADOS EM EUROS
IVA INCLUÍDO À TAXA EM VIGOR
*PRICES SHOWN IN EUROS
VAT INCLUDED*

Entradas = Starters

COUVERT & AMUSE-BOUCHE

Seleção de padaria, manteiga de vaca e manteiga com ervas,
pasta de azeitona verde, bolinha de alheira frita [Dose individual]

Couvert & Amuse-Bouche

*Bakery selection, plain butter and butter with herbs,
green olive paté, fried meat rol [Portion for one person]*

3

A nossa versão das gambas al ajillo,
alho, gengibre e limão

Sautéed prawns with garlic, ginger and lemon

12

Lombo de atum Albacora braseado
com molho de ostras e pimenta

Braised tuna loin fish with oyster sauce and pepper

12

Os nossos peixinhos da horta e do mar

Green beans, carrot and shrimp in tempura

8

Trilogia de cogumelos à Bulhão Pato 

*Portobello, Shitaki and Marron mushrooms
with garlic, lemon and coriander*

8

Creme de ervilhas, natas e hortelã 

Peas cream soup, cream and mint

5

Queijo Nisa gratinado,
fio de mel e crocante de presunto

Nisa cheese au gratin honey drizzle and crispy smoked ham

8

Pica-pau do lombo dos Açores,
salteado com alho, louro e vinho branco

*Small pieces of veal from Azores sautéed with garlic,
laurel and white wine*

10

Peixe – Fish

ROBALO

Robalo corado sobre puré de batata doce roxa e feijão verde
Sautéed sea bass on mashed sweet potatoes and green beans

16

BACALHAU

O fiel amigo com crosta de broa,
cama de puré de grão de bico e grelos
*Portuguese codfish with a crust of corn bread
set on chickpea purée and sprouts*

15

CAMARÃO TIGRE

Camarão Tigre grelhado sobre risotto com tinta de choco
e emulsão de coentros
Grilled prawns, black risotto and coriander emulsion

21

Pasta & Vegan

PENNE

Beringela grelhada sobre penne salteado em espinafres frescos,
tomate seco e nozes tostadas
Grilled eggplant with penne, fresh spinach, sun-dried tomatoes and toasted walnuts

12

LINGUINI

Linguini com camarões salteados,
envolvido em molho de tomate aromático
Linguine with sautéed shrimps in a fragrant tomato sauce

13

Carne = Meat

BIFE DO FIDALGO



Nobre Lombo dos Açores,
delicadamente selado em alho e louro,
servido com um cremoso purée de batata-ágria e salada campestre

*Azorean Beef Tenderloin,
gently seared with garlic and bay leaf,
accompanied by a velvety ágria potato purée and rustic garden salad*

22

PATO

Pato lacado em mel servido com gratinado de couve-flor,
molho de notas cítricas e crocante de laranja

*Honey-lacquered duck, creamy cauliflower gratin,
Citrus-infused sauce and orange crisp*

16

BOCHECHAS DE PORCO



Bochecha de porco suculenta cozinhada em lume brando,
servida com puré de batata-doce e couve roxa agridoce

*Slow-cooked pork cheek,
velvety sweet potato purée and sweet-and-sour red cabbage*

15

O CLÁSSICO BIFE DO VISCONDE

Nobre Lombo dos Açores, magistralmente grelhado,
servido com o inconfundível molho do nosso café lote Marfim,
a crocante batata Ponte Nova e salada campestre

*The classic Viscount's steak
Azorean Beef Tenderloin, masterfully grilled and
served with our distinctive Marfim blend coffee reduction,
crispy Ponte Nova potatoes and rustic garden salad*

22

Sobremesas = Desserts

CREMOSO DE LIMA

Cre moso de lima sobre crocante de bolacha com caviar de manjerição
Harmonia - Colheita tardia

Lime creamy with basil caviar

Pairing - Late harvest

6 | 11,5

TIRAMISU

A nossa versão do Tiramisu com cafê de especialidade do Brasil

Harmonia - Kahlua

Tiramisù with specialty coffee from Brazil

Pairing - Kahlua

8 | 13,5

GELADO

Gelado Artesanal de Baunilha Nannarella exclusivo Palácio do Visconde

Harmonia - Licor Baileys Edição de chocolate Deluxe

Lisbon famous Nannarella Vanilla ice cream made for Palácio do Visconde

Pairing - Baileys liqueur Deluxe chocolate Editions

5 | 12,5

MOUSSE DE CHOCOLATE

Harmonia - Porto Noval Tawny

Homemade chocolate mousse

Pairing - Noval Tawny Port wine

5 | 11,5

GRAND GATEAU

Grand gateau de chocolate, frutos vermelhos e gelado Magnum [15 minutos]

Harmonia - Porto Noval 10 Anos

Chocolate grand gateau and magnum ice cream (15 minutes)

Pairing - Port wine 10y

9 | 17

PÊRA ROCHA

Pêra Rocha cozida em vinho branco com especiarias e queijo ricotta

Harmonia - Amarguinha

Portuguese Rocha pear cooked in white wine and spices

Pairing - Portuguese almond liqueur

5 | 10,5

1883

PALÁCIO DO VISCONDE

THE COFFEE EXPERIENCE

WWW.PALACIODOVISCONDE.COM



PALACIODOVISCONDE



FBMANAGER@PALACIODOVISCONDE.COM

Para questões relacionadas com alergias e/ou intolerâncias,
consulte um elemento da equipa
Regulamento (EU) n°1169/2011
Nenhum prato, produto alimentar ou bebida,
incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado
pelo cliente ou por este inutilizado
Artigo 135.º n°3 do DL 10/2015 de 16 de Janeiro

*

*For questions related to allergies and/or intolerances,
Consult a member of the team
Regulations (EU) n°1169/2011*

*No dish, food product or drink, including the couvert,
may be charged if it has not been requested by the customer
or if it has not been used by the customer.
Article 135 no. 3 of Decree-Law 10/2015 of 16 January*