



PALÁCIO DO VISCONDE
THE COFFEE EXPERIENCE



MENU

12:30 | 22:00

O VISCONDE HOJE ALMOÇA NO PALÁCIO
THE VISCOUNT IS HAVING LUNCH AT THE PALACE TODAY

*

ENTRADAS
STARTERS

*

PEIXES & CARNES
FISH & MEAT

*

MASSA & RISOTTO
PASTA & RISOTTO

*

MENU CRIANÇA
KID'S MENU

*

SOBREMESAS & HARMONIAS
DESSERTS & PAIRINGS

WWW.PALACIODOVISCONDE.COM

 [PALACIODOVISCONDE](https://www.instagram.com/palaciODOVISCONDE)

 FBMANAGER@PALACIODOVISCONDE.COM



PALÁCIO DO VISCONDE
THE COFFEE EXPERIENCE



O VISCONDE HOJE ALMOÇA NO PALÁCIO
EXCLUSIVO AOS ALMOÇOS E SÓ EM DIAS ÚTEIS
*THE VISCOUNT IS HAVING LUNCH AT THE PALACE TODAY
ONLY AT LUNCH TIME AND ON WEEKDAYS*

SELEÇÃO DE PADARIA COM DUETO DE MANTEIGAS
BAKERY SELECTION WITH BUTTER DUET

ENTRADA | *STARTER*

SOPA DE MELOA GÁLEA COM PEPINO E HORTELÃ
GALEA'S MELON SOUP WITH CUCUMBER AND MINT

OU / OR

CARPACCIO DE BACALHAU, LARANJA E CEBOLA ROXA EM PICKLE
CODFISH CARPACCIO WITH ORANGE AND PICKLED RED ONION

PRATO PRINCIPAL | *MAIN COURSE*

LINGUÍNI COM CAMARÃO EM MOLHO DE TOMATE
LINGUÍNI WITH PRAWNS IN TOMATO SAUCE

OU / OR

PEITO DE FRANGO RECHEADO
COM REQUEIJÃO E ESPINAFRES, PURÉ DE CENOURA
*CHICKEN BREAST STUFFED
WITH CREAM CHEESE AND SPINACH, CARROT PURÉE*

SOBREMESA | *DESSERT*

PANA COTTA DE CAFÉ DO BRASIL E CRUMBLE DE CACAU
BRAZILIAN COFFEE PANNA COTTA AND COCOA CRUMBLE

OU / OR

BOLO RED VELVET E SEUS FRUTOS VERMELHOS
RED VELVET CAKE WITH RED FRUITS

**ENTRADAS
STARTERS**

**O NOSSO COUVERT E AMUSE-BOUCHE
SELEÇÃO DE PADARIA, MANTEIGA DE VACA E MANTEIGA COM ERVAS
PASTA DE AZEITONA VERDE, BOLINHA DE ALHEIRA FRITA**

- DOSE INDIVIDUAL -

3

***OUR COUVERT WITH OUR BEST SELLING STARTER
BAKERY SELECTION, PLAIN BUTTER AND BUTTER WITH HERBS
GREEN OLIVE PASTE, FRIED MEAT ROLL***

- PORTION FOR ONE PERSON -

**A NOSSA VERSÃO DAS GAMBAS AL AJILLO
ALHO, GENGIBRE E LIMÃO**

12

***SAUTÉED PRAWNS
WITH GARLIC, GINGER AND LEMON***

**LOMBO DE ATUM ALBACORA BRASEADO
COM MOLHO DE OSTRAS E PIMENTA**

12

***BRAISED TUNA LOIN FISH
WITH OYSTER SAUCE AND PEPPER***

**OS NOSSOS PEIXINHOS
DA HORTA E DO MAR**

8

***GREEN BEANS, CARROT AND SHRIMP
IN TEMPURA***

**COGUMELOS SHIMAJI, SHITAKI E MARRON
SALTEADOS À BULHÃO PATO**

8

***SHIMAJI, SHITAKI AND MARRON MUSHROOMS
WITH GARLIC, LEMON AND CORIANDER***

**CREME DE ERVILHAS
NATAS E HORTELÃ**

5

***PEAS CREAM SOUP
SOUR CREAM AND MINT***

**QUEIJO NISA GRATINADO,
FIO DE MEL E CROCANTE DE PRESUNTO**

7

***NISA CHEESE AU GRATIN
HONEY DRIZZLE AND CRISPY SMOKED HAM***

**PICA-PAU DO LOMBO DOS AÇORES
SALTEADO COM ALHO, LOURO E VINHO BRANCO**

10

***SMALL PIECES OF VEAL FROM AZORES
SAUTÉED WITH GARLIC, LAUREL AND WHITE WINE***

PRATOS DE PEIXE
FISH DISHES

ROBALO CORADO
SOBRE PURÉ DE BATATA DOCE ROXA

SAUTÉED SEA BASS
ON MASHED SWEET POTATOES

16

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 GRELHADO SOBRE RISOTTO
COM TINTA DE CHOCO E EMULSÃO DE COENTROS

GRILLED PRAWNS
BLACK RISOTTO AND CORIANDER EMULSION

21

PRATOS DE CARNE
MEAT DISHES

ESTUFADO DE VITELA DO GOVERNADOR FRANCÊS
EM BAIXA TEMPERATURA, COGUMELOS E PÉROLAS

THE FRENCH GOVERNOR'S STEW
AT LOW TEMPERATURE, MUSHROOMS AND PEARLS

15

PATO LACADO EM MEL, GRATINADO DE COUVE FLOR
MOLHO E CROCANTE DE LARANJA

DUCK LACQUERED IN HONEY, CAULIFLOWER GRATIN
SAUCE AND ORANGE CRUMBLE

16

LOMBO DE PORCO PRETO
BRUNESA DE ANANÁS E BATATA PARISIENSE ASSADA

ROASTED IBERIAN BLACK PORK WITH
PINEAPPLE BRUNETTE AND ROAST PARISIAN POTATOES

15

O CLÁSSICO BIFE DO VISCONDE
MOLHO DE CAFÉ LOTE MARFIM, BATATA PONTE NOVA

OUR CLASSIC VISCOUNT'S STEAK
WITH COFFEE SAUCE, PONTE NOVA POTATO

18

MASSA & RISOTTO
PASTA AND RISOTTO

BERINGELA GRELHADA
PENNE COM ESPINAFRES,
TOMATE SECO E NOZES

12

GRILLED EGGPLANT
PENNE WITH DRIED TOMATOES
AND WALNUTS

RISOTTO DE BETERRABA E RICOTA
BEETROOT AND RICOTTA CHEESE RISOTTO

13

MENU CRIANÇA
KID'S MENU

- ENTRADA / STARTER -

CREME DE ERVILHAS COM HORTELÃ
PEA SOUP WITH MINT

5

- PRATOS PRINCIPAIS / MAIN COURSES -

ROBALO CORADO
SAUTEED SEA BASS

OU | OR

TIRAS DE FRANGO SALTEADO
SAUTÉED CHICKEN SLICES

COM | WITH

BATATA FRITA | ARROZ BRANCO | SALADA
FRENCH FRIES | PLAIN RICE | SALAD

10

- SOBREMESA / DESSERT -

MOUSSE DE CHOCOLATE
CHOCOLATE MOUSSE

5

SOBREMESAS & HARMONIAS
DESSERTS & PAIRINGS

CREMOSO DE LIMA COM CAVIAR DE MANJERICÃO
HARMONIA | COLHEITA TARDIA

CREAMY LIME TART WITH BASIL CAVIAR
PAIRING / LATE HARVEST

6 | 11,5

TIRAMISU COM CAFÉ DE ESPECIALIDADE DO BRASIL
HARMONIA | KAHLUA

TIRAMISÙ WITH SPECIALTY COFFEE FROM BRAZIL
PAIRING / KAHLUA

8 | 13,5

GELADO ARTESANAL NANNARELLA
BY PALÁCIO DO VISCONDE
HARMONIA | LICOR BAILEYS
EDIÇÃO DE CHOCOLATE DELUXE

LISBON FAMOUS NANNARELLA ICE CREAM
BY PALÁCIO DO VISCONDE
PAIRING / BAILEYS LIQUEUR
DELUXE CHOCOLATE EDITION

5 | 12,5

MOUSSE DE CHOCOLATE
HARMONIA | PORTO NOVAL TAWNY

CHOCOLATE MOUSSE
PAIRING / NOVAL TAWNY PORT WINE

5 | 11,5

GRAND GATEAU
DE CHOCOLATE E GELADO MAGNUM (15 MINUTOS)
HARMONIA | PORTO NOVAL 10 ANOS

CHOCOLATE GRAND GATEAU
CHOCOLATE AND MAGNUM ICE CREAM (15 MINUTES)
PAIRING / PORT WINE 10 YEARS

7 | 15

PERA ROCHA
COZIDA EM VINHO BRANCO COM ESPECIARIAS
HARMONIA | AMARGUINHA

PORTUGUESE ROCHA PEAR
COOKED IN WHITE WINE AND SPICES
PAIRING / PORTUGUESE ALMOND LIQUEUR

5 | 10,5

SELEÇÃO DE QUEIJOS PORTUGUESES
HARMONIA | VINHO TINTO - PASSA (15CL)

SELECTION OF PORTUGUESES CHEESE
PAIRING / RED WINE - PASSA (15CL)

12 | 16,5

NO POTE, O CHEESECAKE DE FRUTOS VERMELHOS
HARMONIA | GINJINHA

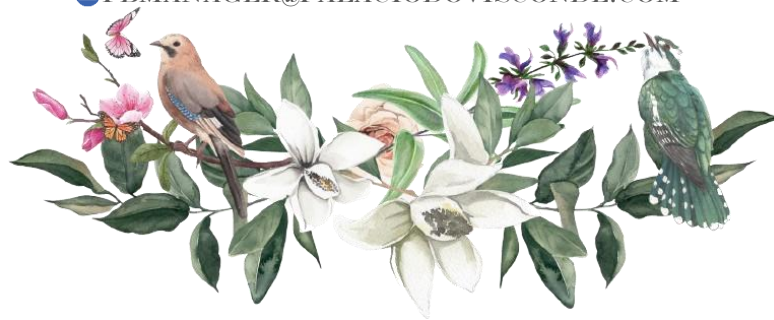
RED FRUITS CHEESECAKE
PAIRING / PORTUGUESE SOUR CHERRY LIQUEUR

5 | 10,5

WWW.PALACIODOVISCONDE.COM

📷 PALACIODOVISCONDE

✉️ FBMANAGER@PALACIODOVISCONDE.COM



PARA QUESTÕES RELACIONADAS COM ALERGIAS E/OU INTOLERÂNCIAS,
CONSULTE UM ELEMENTO DA EQUIPA

*FOR QUESTIONS RELATED TO ALLERGIES AND/OR INTOLERANCES,
CONSULT A MEMBER OF THE TEAM*

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

*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*