

1883

PALÁCIO DO VISCONDE

THE COFFEE EXPERIENCE



Menu de Restaurante

12:30PM | 10PM

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

Menu de Almoço | Lunch Menu

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

Seleção de padaria com dueto de manteigas
Bakery selection with butter duet

ENTRADA | STARTER

Creme de ervilhas, natas e hortelã
Peas cream soup, sour cream and mint

ou | or

Lascas de bacalhau, laranja e cebola roxa em pickle
Codfish splinters with orange and pickled red onion

PRATO PRINCIPAL | MAIN COURSE

Linguíne com camarão em molho de tomate
Linguíni with prawns in tomato sauce

ou | or

Peito de frango assado
puré de cogumelos e salada fresca
*Roasted chicken breast
with mushrooms purée and fresh salad*

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]

*Our couvert with our best selling starter
Bakery selection, plain butter and butter with herbs
green olive paté, fried meat roll
[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

Cogumelos Shimaji, Shitaki e Marron,
salteados à Bulhão Pato
*Shimaji, 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

7

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

PRATOS DE PEIXE
FISH DISHES

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

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

Bochecha de porco em lume brando,
puré de batata doce e couve roxa agri-doce
*Slow-cooked pork cheek,
sweet potato purée and sweet and sour red cabbage*

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
Grilled eggplant, penne with dried tomatoes and walnuts

12

Risotto de beterraba e ricota
Beetroot and ricotta cheese risotto

13

SOBREMESAS & HARMONIAS
DESSERTS & PAIRINGS

Cremoso de lima com caviar de manjeriço
Harmonia - Colheita tardia
Lime creamy 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 Editions
5 | 12,5

Mousse de chocolate
Harmonia - Porto Noval Tawny
Homemade 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 and magnum ice cream (15 minutes)
Pairing - Port wine 10y
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 portuguese cheese
Pairing - Red wine – Passa (15cl)
12 | 16,5

No pote, o cheesecake de frutos vermelhos [Vegan]
Harmonia - Ginjinha
In the pot, red fruit cheesecake (Vegan)
Pairing - Portuguese cherry 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.º1169/2011
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.º3 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.º1169/2011*

*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*