



PALÁCIO DO VISCONDE
THE COFFEE EXPERIENCE



MENU

12:30 | 22:00

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

**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 -

3,00€

***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 -

**✓ CREME DE ERVILHAS
NATAS E HORTELÃ**

5,00€

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

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

7,00€

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

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

8,00€

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

**✓ TRILOGIA DE COGUMELOS
SALTEADOS À BULHÃO PATO**

8,00€

***MUSHROOMS TRILOGY
WITH GARLIC, LEMON AND CORIANDER***

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

10,00€

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

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

12,00€

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

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

12,00€

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

**✓ OPÇÃO VEGETARIANA | VEGETARIAN OPTION
✓ VERSÃO VEGANA | VEGAN OPTION**

**IVA INCLUÍDO À TAXA EM VIGOR
VAT INCLUDED**

PRATOS DE PEIXE
FISH DISHES

**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* 15,00€

**ROBALO CORADO
SOBRE PURÉ DE BATATA DOCE ROXA**

*SAUTÉED SEA BASS
ON MASHED SWEET POTATOES* 16,00€

**CAMARÃO GRELHADO SOBRE RISOTTO
COM TINTA DE CHOCO E EMULSÃO DE COENTROS**

*GRILLED PRAWNS
BLACK RISOTTO AND CORIANDER EMULSION* 21,00€

PRATOS DE CARNE
MEAT DISHES

**PEITO DE FRANGO RECHEADO
COM REQUEIJÃO E ESPINAFRES, PURÉ DE CENOURA**

*CHICKEN BREAST STUFFED
WITH CREAM CHEESE AND SPINACH, CARROT PURÉE* 14,00€

**MIL FOLHAS DE PORCO PRETO
COM CARPACCIO DE ANANÁS ASSADO E MIGAS**

*ROASTED IBERIAN BLACK PORK WITH PINEAPPLE
AND PORTUGUESE SPECIALTY CABBAGE AND BREAD* 15,00€

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

*THE FRENCH GOVERNOR'S STEW
AT LOW TEMPERATURE, MUSHROOMS AND PEARLS* 15,00€

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

*OUR CLASSIC VISCOUNT'S STEAK
WITH COFFEE SAUCE, FONTE NOVA POTATO* 18,00€

MASSA & RISOTTO
PASTA AND RISOTTO

 *BERINGELA GRELHADA
PENNE COM ESPINAFRES,
TOMATE SECO E NOZES*

12,00€

*GRILLED EGGPLANT
PENNE WITH DRIED TOMATOES
AND WALNUTS*

  *RISOTTO DE BETERRABA E RICOTA*

13,00€

BEETROOT AND RICOTTA CHEESE RISOTTO

MENU CRIANÇA
KID'S MENU

- ENTRADA / STARTER -

CREME DE ERVILHAS COM HORTELÃ

5,00€

PEA SOUP WITH MINT

- PRATOS PRINCIPAIS / MAIN COURSES -

ROBALO SAUTEÉ
OU
TIRAS DE FRANGO ASSADO
OU
HAMBÚRGUER NO PRATO

10,00€

*SAUTEED SEA BASS
OR
ROAST CHICKEN
OR
HAMBURGER ON A PLATE*

- ACOMPANHAMENTOS / DOIS ACOMPANHAMENTOS INCLUÍDOS
SIDE DISHES / TWO SIDE DISHES INCLUDED

BATATA FRITA | ARROZ BRANCO | SALADA

FRENCH FRIES / PLAIN RICE / SALAD

- SOBREMESA / DESSERT -

MOUSSE DE CHOCOLATE

4,00€

CHOCOLATE MOUSSE

 OPÇÃO VEGETARIANA | *VEGETARIAN OPTION*
 VERSÃO VEGANA | *VEGAN OPTION*

IVA INCLUÍDO À TAXA EM VIGOR
VAT INCLUDED

SOBREMESAS & HARMONIAS
DESSERTS & PAIRINGS

MOUSSE DE CHOCOLATE
HARMONIA | PORTO NOVAL TAWNY

CHOCOLATE MOUSSE
PAIRING / NOVAL TAWNY PORT WINE

4,00€ | 9,50€

PERA ROCHA
COZIDA EM VINHO BRANCO COM ESPECIARIAS
HARMONIA | AMARGUINHA

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

5,00€ | 10,50€

 **CHEESECAKE DE FRUTOS VERMELHOS**
HARMONIA | GINJINHA

RED FRUITS CHEESECAKE
PAIRING / PORTUGUESE SOUR CHERRY LIQUEUR

5,00€ | 10,50€

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

5,00€ | 12,50€

TARTE CREMOSA DE LIMA COM CAVIAR DE MANJERICÃO
HARMONIA | COLHEITA TARDIA

CREAMY LIME TART WITH BASIL CAVIAR
PAIRING / LATE HARVEST

6,00€ | 11,50€

TIRAMISU COM CAFÉ DE ESPECIALIDADE DO BRASIL
HARMONIA | KAHLUA

TIRAMISÙ WITH SPECIALTY COFFEE FROM BRAZIL
PAIRING / KAHLUA

7,00€ | 12,50€

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

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

7,00€ | 15,00€

SELEÇÃO DE QUEIJOS PORTUGUESES
HARMONIA | VINHO TINTO - PASSA

SELECTION OF PORTUGUESES CHEESE
PAIRING / RED WINE - PASSADOURO

12,00€ | 17,50€

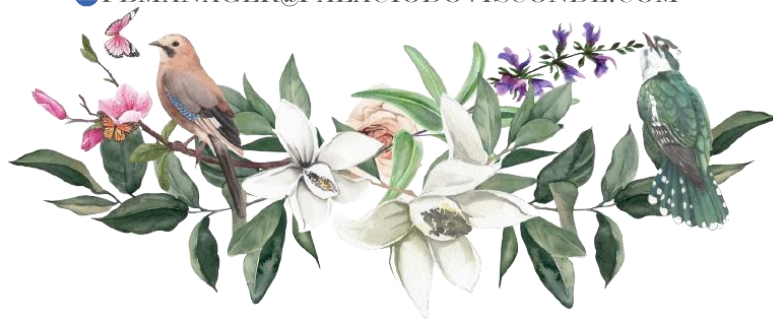
 **OPÇÃO VEGETARIANA | VEGETARIAN OPTION**
 **VERSÃO VEGANA | VEGAN OPTION**

IVA INCLUÍDO À TAXA EM VIGOR
VAT INCLUDED

WWW.PALACIODOVISCONDE.COM

📷 PALACIODOVISCONDE

✉️ FBMANAGER@PALACIODOVISCONDE.COM



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

*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*