

Para informações sobre alergénios, por favor consulte um funcionário.
For information on allergens, please consult a staff member.

ENTRADAS	
STARTERS	
COUVERT COUVERT Pão caseiro fresco servido com manteiga e azeitonas. <i>Fresh homemade bread served with butter and olives.</i>	3.25
PATÉ DE ATUM TUNA PÂTÉ Uma pasta cremosa de atum com maionese, ideal para barrar. <i>A creamy tuna paste with mayonnaise, ideal for spreading.</i>	2.10
CAMARÃO EM CAMISA DE BATATA CRISPY POTATO-WRAPPED SHRIMP Camarões crocantes envoltos numa fina camada de batata. <i>Crispy shrimp wrapped in a thin layer of potato.</i>	10.50
CROQUETES DE CARNE MEAT CROQUETTES Croquetes crocantes e recheados de carne acompanhados de mostarda. <i>Crispy croquettes stuffed with meat and served with mustard.</i>	4.50
MEXILHÃO COM MOLHO PESTO E ALHO MUSSELS WITH PESTO AND GARLIC SAUCE Mexilhões suculentos envoltos num aromático molho pesto com alho. <i>Succulent mussels wrapped in an aromatic garlic pesto sauce.</i>	10.50
CAMARÃO SALTEADO COM ALHO E MALAGUETA SAUTÉED SHRIMP WITH GARLIC AND CHILI Camarão salteado com alho, malagueta e coentros, numa combinação aromática. <i>Shrimp sautéed with garlic, chili and coriander, in an aromatic combination.</i>	14.80
CROCANTE DE CHOCOS CRISPY CUTTLEFISH Choco crocante por fora e tenro por dentro, servido com molho tártaro. <i>Cuttlefish, crispy on the outside and tender on the inside, served with tartar sauce.</i>	9.50
SOPAS	
SOUPS	
CREME DE LEGUMES VEGETABLE CREAM Uma sopa reconfortante e nutritiva, preparada com legumes frescos e temperada no ponto certo. <i>A comforting and nutritious soup, prepared with fresh vegetables and seasoned just right.</i>	3.70
SOPA DE PEIXE FISH SOUP Caldo rico e aromático com peixe fresco e ervas, perfeito para quem aprecia os sabores do mar. <i>Rich and aromatic broth with fresh fish and herbs, perfect for those who enjoy the flavors of the sea.</i>	6
SALADAS	
SALADS	
SALADA FRESCA DO ALGARVE FRESH SALAD FROM THE ALGARVE Rúcula fresca e laranja suculenta, harmonizadas com um vinagrete caseiro equilibrado. <i>Fresh arugula and juicy orange, paired with a balanced homemade vinaigrette.</i>	5.50
SALADA DE TOMATE TOMATO SALAD Uma salada simples e tradicional do Algarve, com tomate suculento, cebola laminada, azeite e orégãos. <i>A simple and traditional salad from the Algarve, with juicy tomatoes, sliced onion, olive oil and oregano.</i>	4
SALADA DE LENTILHAS & VEGETAIS ASSADOS LENTIL & ROASTED VEGETABLE SALAD Uma combinação saudável de lentilhas e legumes assados, com sabores profundos e textura envolvente. <i>A healthy combination of lentils and roasted vegetables, with deep flavors and a rich texture.</i>	6.50

CARNES	
MEAT	
BIFE À PORTUGUESA PORTUGUESE-STYLE SIRLOIN STEAK Bife da vazia, servido com presunto e um molho saboroso, acompanhado de batatas fritas às rodelas. <i>Sirloin steak, served with ham and a tasty sauce, accompanied by sliced fries.</i>	22.50
FRANGO GRELHADO COM AZEITE AROMATIZADO COM ALECRIM GRILLED CHICKEN WITH ROSEMARY-FLAVORED OLIVE OIL Meio frango grelhado, regado com azeite infusionado com alecrim, acompanhado de batata frita e salada. <i>Half a grilled chicken, drizzled with rosemary-infused olive oil, served with French fries and salad.</i>	16.90
MAMINHA BLACK ANGUS DA ARGENTINA GRELHADA GRILLED ARGENTINIAN BLACK ANGUS RUMP STEAK Corte nobre, proveniente de gado alimentado a cereais ('Grain-Fed'), tenro e suculento, servido com batata frita e salada. <i>Prime cut from grain-fed cattle, tender and juicy, served with French fries and salad.</i>	18.90
COSTELETAS DE BORREGO ALENTEJANO ALENTEJO LAMB CHOPS Costeletas de borrego alentejano, tenras e suculentas, servidas com batata frita, salada e molho de menta. <i>Tender and succulent Alentejo lamb chops, served with French fries, salad and mint sauce.</i>	21.90
CACHAÇO DE PORCO PRETO COM MIGAS E LARANJA CARAMELIZADA BLACK PORK NECK Sabor autêntico do porco preto alentejano, grelhado no ponto e servido com migas e laranja caramelizada. <i>Iberian black pork neck with migas - a rustic Portuguese bread sauté - and caramelised orange.</i>	18.90
BIFE DA VAZIA BLACK ANGUS GRELHADO GRILLED BLACK ANGUS SIRLOIN STEAK O sabor puro da carne grelhada de gado alimentado a cereais ('Grain-Fed'), servido com batata frita e salada. <i>The pure flavor of grain-fed grilled beef, served with French fries and salad.</i>	23.90
BIFE DA VAZIA BLACK ANGUS COM MOLHO PIMENTA GRILLED BLACK ANGUS SIRLOIN STEAK WITH PEPPER SAUCE Bife da vazia de gado alimentado a cereais ('Grain-Fed'), com molho de pimenta e batata frita. <i>Grain-Fed sirloin steak with pepper sauce and french fries.</i>	23.90
LOMBO DE BOI COM MOLHO DE VINHO DO PORTO BEEF TENDERLOIN WITH PORT WINE SAUCE Lombo Grain-Fed macio e saboroso, envolvido num molho aveludado de vinho do Porto. <i>Tender and tasty Grain-Fed beef tenderloin, covered in a velvety Port wine sauce.</i>	25.90
PEIXE GRELHADO	
GRILLED FISH	
SALMÃO SALMON Salmão suculento grelhado, servido com legumes salteados e batata assada. <i>Succulent grilled salmon, served with sautéed vegetables and baked potatoes.</i>	19.70
ROBALO SEA BASS Robalo grelhado, acompanhado de legumes salteados e batata assada. <i>Grilled sea bass, accompanied by sautéed vegetables and baked potatoes.</i>	17.50
DOURADA SEA BREAM Dourada grelhada, com legumes salteados e batata assada. <i>Grilled sea bream, with sautéed vegetables and baked potatoes.</i>	17.50
LINGUADO SOLE Linguado grelhado, de sabor suave, servido com legumes salteados e batata assada. <i>Grilled sole, with a mild flavor, served with sautéed vegetables and baked potatoes.</i>	19.70
LULAS SQUID Lulas grelhadas e aromatizadas com azeite de alho, acompanhadas de legumes salteados e batata assada.	19.50

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

ESPECIALIDADES

SPECIALTIES

CATAPLANA DE PEIXE & MARISCO (2 PESSOAS) 42

FISH & SEAFOOD CATAPLANA (2 PEOPLE)
O melhor do mar servido na icónica cataplana, com peixe, marisco e um molho rico de tomate, cebola e coentros.
The finest flavors of the sea in the iconic cataplana, featuring fish, seafood, coriander, and a rich tomato and onion sauce.

MASSADA DE PEIXE E CAMARÃO (2 PESSOAS) 40

FISH AND SHRIMP PASTA (2 PEOPLE)
Massada de peixe e camarão, cozinhada lentamente num caldo saboroso, com um toque de coentros frescos.
Fish and shrimp pasta, slowly cooked in a tasty broth, with a touch of fresh coriander.

ARROZ DE MARISCO (2 PESSOAS) 44

SEAFOOD RICE (2 PEOPLE)
Arroz de marisco para duas pessoas, preparado com um caldo intenso de marisco e perfumado com coentros frescos.
Seafood rice for two people, prepared with an intense seafood broth and scented with fresh coriander.

CAMARÃO TIGRE GRELHADO 28.50

GRILLED TIGER PRAWNS
Camarão tigre suculento, grelhado e regado com manteiga de alho, servido com arroz aromático e legumes salteados.
Succulent tiger prawns, grilled and drizzled with garlic butter, served with aromatic rice and sautéed vegetables.

BACALHAU À PALACETE 23.50

PALACETE STYLE CODFISH
Lascas tenras do lombo de bacalhau, envoltas numa cebolada dourada e suculenta, servidas com batata à murro.
Tender slices of cod fillet, wrapped in a golden and succulent onion sauce, served with smashed potatoes.

KIDS

DOURADINHOS 7.50

FISH FINGERS
Com arroz ou batata.
With rice or french fries.

NUGGETS 7.50

NUGGETS
Com arroz ou batata.
With rice or french fries.

BIFINHOS DE FRANGO 8.50

GRILLED CHICKEN BREAST
Com arroz ou batata.
With rice or french fries.

ESPARGUETE À BOLONHESA 7.50

SPAGHETTI BOLOGNESE

MASSAS | PASTA

LÍNGUINI COM CAMARÃO 19.90

LINGUINI WITH SHRIMP
Massa envolvida num molho aromático, com camarão suculento.
Pasta covered in an aromatic sauce, with succulent shrimp.

ESPARGUETE À NAPOLITANA 16.50

NEAPOLITAN SPAGHETTI
Massa envolvida num clássico molho de tomate aromático.
Pasta covered in a classic aromatic tomato sauce.

ESPARGUETE À BOLONHESA 16.50

SPAGHETTI BOLOGNESE
Massa servida com um saboroso molho de carne e tomate.
Pasta served with a tasty meat and tomato sauce.

SOBREMESA

DESSERT

DELÍCIA ALGARVIA 7.90

ALGARVE DELIGHT
Tarte tradicional do Algarve, feita com figo, alfarroba e amêndoa, servida com um refrescante sorbet de limão.
Traditional Algarve pie, made with fig, carob and almond, served with a refreshing lemon sorbet.

TIRAMISÙ DE OREO CASEIRO 6.50

HOMEMADE OREO TIRAMISU
Versão caseira do clássico italiano, com mascarpone aveludado e camadas de bolacha Oreo.
Homemade version of the Italian classic, with velvety mascarpone and layers of Oreo cookies.

MOUSSE DE CHOCOLATE BELGA CASEIRO 6.50

BELGIAN CHOCOLATE MOUSSE
Cremosa e intensa, feita com chocolate belga e finalizada com crocante de amêndoas.
Creamy and intense, made with Belgian chocolate and finished with crunchy almonds.

PÊRAS ASSADAS COM VINHO BRANCO 6.50

BAKED PEARS IN WHITE WINE
Pêras macias e caramelizadas, assadas lentamente em vinho branco, servidas com gelado de baunilha.
Soft, caramelized pears, slowly roasted in aromatic white wine, served with vanilla ice cream.

SOBREMESA DA SEMANA 6.50

WEEKLY DESSERT SPECIAL
Todas as semanas, temos uma sobremesa diferente. Pergunte-nos qual é a sobremesa desta semana!
Every week, we have a different dessert. Ask us about this week's special!



Palacete

Restaurante Bar

MENU

VERSION
FRANÇAISE



AUF
DEUTSCH

