

PALATIUM

restaurante



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD

PALATIUM

restaurante

ENTRADAS

Ostras do Atlântico 	22
Meia dúzia ao natural	
Tártaro 	15
Tártaro de tomate e pepino, com sorbet de tomate e gaspacho de morango	
Do Bosque	14
Salada com frutos silvestres, sementes, molho de iogurte e frutos secos	
Caldo Verde e Chouriço de Carne	12
Creme de batata, couve Portuguesa, chouriço, broa de milho e azeite	
Creme de Cogumelos	15
Salteados, queijo terrincho e azeite de trufa	
Empada de Carnes	15
Conjugação das carnes do leitão, pintada e novilho, num estufado lento com legumes	
Foie Gras	20
Porto, framboesa e flor de sal	
Serviço de pão	
Azeite Casa de Santo Amaro (DOP) e Manteiga das Marinhas	5



Produto Local



Opção Vegan

“Se sofre de intolerâncias e alergias alimentares agradecemos que, antes de efectuar o seu pedido de alimentos e bebidas, nos comunique se pretende esclarecimentos sobre os nossos ingredientes.”

PALATIUM

restaurante

PRINCIPAIS

VEGETARIANO

Tofu 	19
Grelhado, legumes e molho hoisin	
Feijoada 	16
Feijão, cogumelos e arroz	
Ravioli	18
Abóbora, gorgonzola e noz	

PEIXE

Pregado 	33
Lombo corado com legumes de temporada	
Polvo	29
Tentáculo de polvo braseado, puré de abóbora assada, couve penca salteada e batata assada em sal marinho	
Bacalhau	28
Lombo confitado a 63° em azeite extra virgem, com legumes da época	
Da lota 	31
Peixe da Lota, arroz carolino e aroma do mar	



Produto Local



Opção Vegan

PALATIUM

restaurante

PRINCIPAIS

CARNE

Pintada	28
Peito corado, massa fresca, cenoura e ervilha	
Vitela Maronesa 	30
Medalhão de vitela Maronesa, batata e legumes do dia	
Leitão 	33
Barriga de leitão em cozedura de doze horas, mil folhas de batata e Pak Choi	
Rabo Boi	29
Peixe da Lota, arroz carolino e aroma do mar	
Tripas à moda do Porto	18
Clássico da cidade. Um estufado de carnes, tripas e enchidos, com feijão branco	



Produto Local



Opção Vegan

“Se sofre de intolerâncias e alergias alimentares agradecemos que, antes de efectuar o seu pedido de alimentos e bebidas, nos comunique se pretende esclarecimentos sobre os nossos ingredientes.”

PALATIUM

restaurante

SOBREMESAS

Chocolate Intenso	14
Texturas de chocolate e gelado de café branco da Etiópia	
	
Cogumelo Boletó	14
Gelado de tomilho, bombom de tangerina	
Maçã	12
Gelado de Vanilla Bourbon, amendôa e avelã	
Sugestão de Gelados	7
Dois sabores	
Queijos de Portugal	14
Quatro referências, diferentes texturas, marmelada e frutos secos	
Harmonia de fruta	9
Seleção de frutas frescas	



Produto Local



Opção Vegan

“Se sofre de intolerâncias e alergias alimentares agradecemos que, antes de efectuar o seu pedido de alimentos e bebidas, nos comunique se pretende esclarecimentos sobre os nossos ingredientes.”

PALATIUM

restaurante

BEBIDAS

ÁGUAS

Água Mineral Vitalis	
0.75L	5
0.35L	2,5
Água Mineral P	
0.75L	5
Pedras Salgadas	
0.75L	5
0.35L	2,5
Água Mineral P	
0.75L	5

REFRIGERANTES

Coca-cola/ Coca-cola Zero	5
Sprite	5
Nestea	5
Guaraná	5
Ginger Ale	5

SERVIÇO DE CAFÉ

Nespresso	4
Cappuccino	5
Latte Macchiato	5

SERVIÇO DE CHÁ TWG 6



Produto Local



Opção Vegan



Produto 100% de origem sustentável

“Se sofre de intolerâncias e alergias alimentares agradecemos que, antes de efectuar o seu pedido de alimentos e bebidas, nos comunique se pretende esclarecimentos sobre os nossos ingredientes.”

PALATIUM

restaurante

VOUCHER GOURMET

ENTRADAS

Creme de Cogumelos

Salada do Bosque

PRINCIPAIS

Lombo de bacalhau confitado a 63° em azeite extra virgem, com legumes da época

Pregado

Galinha Pintada

Entrecôte Grelhado Tripas

à moda do Porto

Tofu grelhado com legumes do mercado



Ravioli de Abóbora e cebola com molho de gorgonzola e noz

SOBREMESAS

Harmonia de Fruta

Panna cotta

Sugestão de Gelados

VOUCHER GOURMET

Couvert simples, uma entrada, um prato principal e uma sobremesa

Opção Vegan

PALATIUM

restaurante

DISPOSIÇÕES LEGAIS

Horário de Funcionamento | 19h30 – 22h30

Capacidade de 50 lugares

IVA incluído à taxa legal de 23%

Todos os preços estão listados em Euros
(símbolo: €; código: EUR)

A nossa conta inclui sugestão de 10% de gratificação

Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações

Nem todos os ingredientes estão listados.

Alerte o funcionário de qualquer restrição alimentar

De acordo com o decreto-lei nº16/2015 de 16 de Junho é proibido o consumo de bebidas alcoólicas:

- a) A menores de 18 anos;
- b) A quem se apresente notoriamente embriagado ou aparente possuir anomalia psíquica.

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

PALATIUM

restaurant



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD

PALATIUM

restaurant

STARTERS

Atlantic Oysters 	22
Half a dozen fresh oysters	
Tartar 	15
Tomato and cucumber tartar with tomato sorbet and strawberry gazpacho	
From the Forest	14
Salad with forest fruits, seeds, yogurt sauce and dry fruits	
Caldo Verde with Chorizo	12
Cream of potato, Portuguese cabbage, chorizo, cornbread and olive oil	
Mushroom Cream Soup	15
Sautéed, terrincho cheese and truffle olive oil	
Meat Pie	15
Combination of suckling pig meat, guinea fowl and veal, in a slow stew with vegetables	
Foie Gras	20
Port, raspberry and salt	
Bread service, Olive oil Casa de Santo Amaro (DOP) and Marinhas butter	5



Local Product



Vegan Option

"If you have any food intolerance or allergy please inform us before your order so that we can explain you all the ingredients"

PALATIUM

restaurante

MAINS

VEGETARIAN

Tofu 	19
Grilled, vegetables and hoisin sauce	
“Feijoada” (Stew) 	16
Beans, mushrooms and rice	
Ravioli	18
Pumpkin, gorgonzola and nuts	

FISH

Turbot 	33
Steamed fish with vegetables	
Octopus	29
Braised octopus tentacle over roasted pumpkin purée, sautéed “Penca” Cabbage and sea salt roasted potato	
Salted Codfish	28
Loin confit at 63°C in extra virgin olive oil, served with seasonal vegetables	
From Fish Market 	31
Fish from the market, with Arborio rice and sea aroma	



Produto Local



Opção Vegan

PALATIUM

restaurante

MAINS

MEAT

Guinea Fowl	28
Breast, fresh pasta, carrot, and pea	
“Maronesa” 	30
Veal medallion, potato and vegetables of the day	
Suckling Pig 	33
12 Hour suckling pig belly, potato “mille feuilles” and cabbage Pak Choi	
Oxtail	29
Slow cook, mashed potatoes and vegetables	
“Tripas à moda do Porto”	18
Porto city classic. Meat, tripe and cured sausages stew with White beans	



Produto Local



Opção Vegan

PALATIUM

restaurante

DESSERT

Intense Chocolate Chocolate textures and White Etiópia coffe ice cream	14
Boletos Mushroom  Thyme ice cream, tangerine bonbon	14
Apple Vanilla Bourbon ice cream, almond and hazelnut	12
Ice Cream Two flavors	7
Cheeses of Portugal Four types, diferente textures, marmalade and nuts	14
Fruits Harmony Selection of fresh fruits	9



Produto Local



Opção Vegan

“Se sofre de intolerâncias e alergias alimentares agradecemos que, antes de efectuar o seu pedido de alimentos e bebidas, nos comunique se pretende esclarecimentos sobre os nossos ingredientes.”

PALATIUM

restaurante

DRINKS

WATER

Mineral Water Vitalis	
0.75L	5
0.35L	2,5
Mineral Water P	
0.75L	5
Sparkling Water Pedras Salgadas	
0.75L	5
0.35L	2,5
Sparkling Mineral P	
0.75L	5

SOFT DRINKS

Coca-cola/ Coca-cola Zero	5
Sprite	5
Nestea	5
Guaraná	5
Ginger Ale	5

COFFEE SERVICE

Nespresso	4
Cappuccino	5
Latte Macchiato	5

TEA SERVICE TWG	6
-----------------	---



Produto Local



Opção Vegan



100% sustainably sourced product

“Se sofre de intolerâncias e alergias alimentares agradecemos que, antes de efectuar o seu pedido de alimentos e bebidas, nos comunique se pretende esclarecimentos sobre os nossos ingredientes.”

PALATIUM

restaurant

VOUCHER GOURMET

STARTERS

Wild Mushrooms Cream Soup
Salad from the forest

MAIN COURSES

63 degree Cod fish loin confit, black garlic
mayonnaise with season vegetables

Turbot

Tripas à moda do Porto- classic dish

Guinea fowl

Grilled Entrecôte

Grilled Tofu with market vegetables 

Pumpkin and onion ravioli with gorgonzola sauce
and nuts

DESSERTS

Fruits Harmony

Panna cotta

Ice Cream suggestion

VOUCHER GOURMET

Includes a simple couvert, starter, main course and dessert

PALATIUM

restaurant

LEGAL PROVISIONS

Working Hours | 19h30 – 22h30

Capacity 50 seats

VAT 23% included

All listed prices are in Euros (sign: €; code: EUR)

Our bill includes a 10% suggested service

This establishment has complaint book

Not all ingredients are listed.

Alert your server of any food allergies

According with Portuguese 16th June law-decree no.16/2015 is
banned consumption of alcoholic beverages to:

a) Under-18's

b) Who is notably drunk or seem to have a mental disorder

No dish, food or drink, including the cover, can be charged if it is not
requested or it is unusable by the customer