



## *Palace Hotel Bussaco*

★★★★★

### **Menu Degustação Real**

*(menu de 7 cantos, a ser pedido entre as 20 e as 21h)*

*Saudações reais*

*Seleção de pães regionais e compostos, caracol de leitão, azeite, manteiga,  
flûte de Bairrada bruto*

*Tártaro de camarão selvagem, ovas de lumpo, molho de ouriço do mar*

*Vieira da Ria de Aveiro corada em manteiga noisette,  
puré de couve-flor assada, pó de avelã*

*Terrina de foie-gras e maçã verde,  
gel de groselha, pickle de cereja, palito crocante*

*Atum braseado em ponzu, salada de algas,  
puré de batata doce, beurre blanc ao vadouvan*

*Rascasso dos Açores suado em água do mar,  
arroz carolíno do Vale do Baixo Mondego à Pé Descalço,  
molho de carabineiro*

*Vazia maturada de marinhoa D.O.P. grelhada,  
puré de batata trufado, brócolos bimi grelhados,  
molho ao Buçaco Tinto Reservado 2018*

*Panna cotta de chocolate branco e alface do mar ao aroma de  
lima kaffir, coulis de amora, suspiro fumado*

€ 125.-

*Iva incluído à taxa legal em vigor*

*Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo Comensal.  
Se necessitar de informação sobre alergénios, agradecemos consulte os nossos Colaboradores quando efectuar o seu pedido.  
Obrigado!*

# *Palace Hotel Bussaco*

★★★★★

## **Menu Degustação Vegetariano**

*(menu de 4 cantos, a ser pedido entre as 20 e as 21h)*

*Saudações vegetais*

*Seleção de pães regionais e compostos, azeite, manteiga,  
flûte de Bairrada bruto*

*Gaspacho de morango filtrado, clorofila de hortelã,  
brunesa de morangos macerados, esferificação de limão*

*Ravioli de espinafre recheado com queijo da Serra DOP,  
pinhão torrado, figos do Algarve salteados, beurre blanc*

*Bife de couve flor a baixa temperatura, puré da mesma,  
pó de avelã, clorofila de cebolinho*

*Falsa laranja ao mascarpone, gel de laranja ao aroma de manjeriçã,  
crocante de lima kaffir, crumble de cacau, calda Suzette*

€ 65.-

## **Menu Degustação Matéria**

*(composto por outras 5 estrofes, e também a ser pedido entre as 20 e as 21 horas)*

*Seleção de pães regionais e compostos, caracol de leitão, azeite, manteiga,  
flûte Bairrada bruto*

*Tártaro de marinhola DOP, emulsão de ostra, tosta crocante*

*Bouillabaisse de santola, com mexilhão e amêijoia,  
croûtons ao alho, algas da Ria de Aveiro*

*Bacalhau da Noruega a baixa temperatura,  
massa pevide em estufadinho de ervilhas com sames e línguas,  
creme de batata doce, pilpil ao Bairrada bruto*

*Barriga de leitão confitada,  
puré de abóbora butternut com zeste de laranja da Beira,  
couve pak shoi braseada, jus de porco fumado*

*Morgado do Bussaco, crocante de chocolate bussaquiano,  
gelado de limão ao mel do Buçaco*

€ 78.-

*Iva incluído nos preços à taxa legal em vigor*



## *Palace Hotel Bussaco*

★★★★★

### *Sala de Jantar Mesa Real*

#### *A la Carte*

##### **Couvert**

*Seleção de pães regionais, caracol de leitão, azeite, manteiga, flûte de Bairrada bruto* € 6,50

##### **Entradas**

*Salada de alfaces do verão, camarão selvagem, gomos de pêssigo grelhados, tomate cereja, vinagrete de mel e limão* € 15,50

*Ceviche de corvina marinado em leite de tigre, batata doce em texturas, clorofila de cebolinho* € 14.-

*Ostras da Ria de Aveiro ao natural (3 unidades)* € 13.-

*Tártaro de novilho angus, gema de ovo biológico a baixa temperatura, cantarelos mouros, trufa ralada* € 14,50

*Tortellini de sapateira, creme de topinambour, molho de carabineiro, lascas de queijo da Ilha DOP, clorofila de manjeriço* € 16,50

##### **Sopas**

*Gaspacho de morango filtrado, clorofila de hortelã, morangos macerados, esferificação de limão* € 11.-

*Bouillabaisse de santola, com mexilhão e ameijoas, croûtons ao alho, algas da Ria de Aveiro* € 18.-

*Aveludado de legumes, brunesa de legumes da horta* € 9.-

##### **Vegetarianos**

*Arroz carolino do Vale do Baixo Mondego com espargos ao aroma de limão, salada de espargos sazonais, espuma de Rabaçal* € 17,50

*Horta do Bussaco em vol au vent, puré de abóbora, pó de azeitona, legumes em texturas, azeite verde* € 16.-

*Salada de alfaces, tofu marinado, tomate cereja, pêssigo grelhado, vinagrete de limão e mel* € 14.-



## *Palace Hotel Bussaco*

★★★★★

### **Peixes e Marisco**

*Carabineiro do Algarve braseado, arroz carolino do Vale do Baixo Mondego, com camarão tigre, lima kaffir, cantarelos mouros, cinza em pó, espuma de carabineiro* € 39,50

*Corvina corada em manteiga noisette com hortelã da ribeira, puré de pastinaca da Covilhã, beurre blanc ao vadouvan, legumes da horta glaceados com ovas de lumpo* € 35,50

*Bacalhau a baixa temperatura, pevide em estufadinho de ervilhas com sames e línguas, puré de batata doce, pilpil au bairrada bruto* € 36.-

### **Carnes**

*Barriga de leitão confitada, puré de abóbora butternut com zeste de laranja da Beira, couve pak shoi braseada, jus de porco fumado* € 37.-

*Tournedos de novilho angus, puré de batata trufado, foie gras, bróculos bimi grelhados, molho ao Buçaco Tinto Reservado 2018* € 38,50

*Lombo de borrego a baixa temperatura, xerém de carqueja e zimbro, salada de folhagens, cebolinhas glaceadas, molho demi glace* € 35,50

### **Tábua de queijos portugueses**

*Seleção de queijos portugueses DOP:*

*Rabaçal, Serra da Estrela, Terrincho, Nisa e Ilha de São Jorge, pães, cream crackers, compotas* € 17.-

### **Sobremesas**

*Morgado do Bussaco, crocante de chocolate bussaquiano, gelado de limão ao mel de rosmaninho* € 12,50

*Panna cotta de chocolate branco e alface do mar ao aroma de lima kaffir, coulis de amora, suspiro fumado* € 13.-

*Falsa laranja ao mascarpone, gel de laranja ao aroma de manjeriço, crocante de lima, kaffir crumble de cacau, calda Suzette* € 13,50

*Mousse de chocolate à Palace, crocante de salicórnia, avelã* € 9,50

*Taça de gelado (3 bolas)* € 8,50

*Fruta da época laminada* € 10.-

*Iva incluído nos preços à taxa legal em vigor*

*Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo Comensal. Se necessitar de informação sobre alérgenos, agradecemos consulte os nossos Colaboradores quando efectuar o seu pedido. Obrigado!*