

**Para começar... | To start... | Pour commencer...**

**Peixinhos da horta com maionese de laranja e funcho** 5.00 €  
Vegetable fritters with orange mayonnaise and fennel  
Beignets de légumes et sa mayonnaise d'orange et fenouil

**Aveludado de couve-flor com mel e nozes** 6.00 €  
Cream fo cauliflower with honey and walnuts  
Velouté de chou-fleur au miel et aux noix

**Escabeche de codorniz** 6.50 €  
Pickled quail  
Caille à l'escabèche

**Canja de perdiz com cogumelos** 8.00 €  
Partridge broth with mushrooms  
Bouillon de perdrix aux champignons

**Soufflé de bacalhau e coentros** 8.00 €  
Cod and coriander soufflé  
Soufflé de morue à la coriandre

**Tábua de carnes fumadas, compota de ameixa e nozes** 10.00 €  
Smoked meats board with prune compote and walnuts  
Plateau de viandes fumées, compote de prunes et noix

▪ ▪ ▪ ▪ ▪ ▪ ▪

**Varietade de pães e seus acompanhamentos** 3.50 €  
Assorted bread and accompaniments  
Variété de pains et ses garnitures

**Sabores para partilhar... | Flavours to share... | Saveurs à partager...**

(2 Pax - 20min.)

**Coelho na caçarola**

40.00 €

Rabit in the pot

Lapin en cocotte

**Arroz de lavagante**

50.00 €

Lobster rice

Riz de homard

**Do mar... | From the sea... | De la mer...**

**Caldeirada de búzios** 17.00 €  
Whelks stew  
Bouillabaisse de bulots

**Tiborna de bacalhau** 17.50 €  
Cod "Tiborna"  
"Tiborna" de Morue

**Filetes de tamboril com arroz de ovas e feijão verde salteado** 18.00 €  
Monkfish fillets with fish roe rice and sauted green beans  
Filets de lotte et son riz d'oeufs de poisson et haricots verts sautés

**Polvo assado com cebolada de alho, migas e batata assada à antiga** 20.00 €  
Roasted squid with garlic onions, migas and old-fashioned baked potato  
Poulpe rôti et son confit d'oignons à l'ail, "migas" et pommes de terre roties à l'ancienne

**Do campo... | From the countryside... | De la campagne...**

**Almondegas de porco com miscalos, arroz de fumeiro e couve guisada** 15.00 €

Pork meatballs with mushrooms, "smoked" rice and stewed cabbage  
Boulettes de porc aux champignons, riz du "fumoir" et chou à l'étuvée

**Costeletas de borrego grelhadas com molho de mel e menta, salteado de castanhas e cogumelos e nabiça avinagrada** 20.50 €

Grilled lamb chops with honey and mint sauce, chestnuts and mushrooms  
sautéed and turnip greens  
Côtelettes d'agneau grillées, sauce au miel et menthe, accompagnées de  
châtaignes sautées aux champignons et fanes de navets

**Cabrito à "Palácio dos Almada" (Cabrito de leite assado tradicionalmente, batata assada, grelos e arroz de enchidos e miúdos)** 21.00 €

Young goat "Palácio dos Almada" style (traditionally roasted young goat  
and roasted potatoes, turnip greens and rice)  
Cabrit à la mode "Palácio dos Almada" (cabrit rôti de façon traditionnelle,  
pommes de terre rôties, fanes de navets et riz d'abats et saucissons)

**Bife à Chateaubriand, batata à francesa e legumes estufados com tomate** 24.50 €

Chateaubriand, french fries and vegetables stewed with tomato  
Chateaubriand accompagné de frites et légumes et tomates cuits à l'étuvés

**Para os mais pequenos... | For the children... | Pour les petits...**

**Filetes de peixe com arroz de cenoura** 9.50 €

Fried fish fillet with carrot rice  
Filet de poisson et son riz de carottes

**Bifinhos de vitela com cogumelos e batata frita** 10.50 €

Veal escalope with mushrooms and fries  
Escalope de veau aux champignons et frites

## Massa fresca.... | Fresh pasta.... | Pâtes fraîches...

<b>Esparquete com molho de queijo de orégãos e espargos</b>	12.00 €
Spaghetti with oregano cheese sauce and asparagus	
Spagheti à la sauce au fromage d'origan et asperges	
<b>Raviolis de tomate e mangeriço em caldo de louro</b>	13.50 €
Tomato and basil ravioli in bay broth	
Raviolis aux tomates et basilic dans un bouillon parfumé au laurier	

## Ovos... | Eggs... | Oeufs...

<b>Ovos em cocote com camarão e tomate</b>	7.50 €
Shirred eggs with shrimp and tomato	
Oeufs cocottes aux crevettes et tomates	
<b>Ovos de codorniz com paio fumado e salsa</b>	8.00 €
Quail eggs with smoked ham and parsley	
Oeufs de caille au bacon fumé et persil	
<b>Omelete com azeitonas e presunto</b>	9.00 €
Omelet with olives and ham	
Omelette aux olives et jambon( de aonde o presunto?)	

## Vegetarianos

<b>Pataniscas de alho-francês com arroz de tomate</b>	10.00 €
Battered and fried leeks with tomato rice	
Beignet de poireaux accompagné d'un riz à la tomate	
<b>Empada de cogumelos com cebola e espinafre</b>	10.50 €
Mushroom pie with onion and spinach	
Tourte aux champignons avec oignons et épinards	
<b>Arroz de queijo do Rabaçal, agrião e açafão do Mondego</b>	12.00 €
Rabaçal cheese rice, watercress and saffron from the Mondego	
Riz au fromage du "Rabaçal", cresson et safran du Mondego	

**Para gulosos... | For the sweet tooth... | Pour les gourmands...**

<b>Fruta da época nacional</b> Local seasonal fruit Fruits de saison de la région	3.50 €
<b>Fruta tropical</b> Tropical fruit Fruits exotiques	4.00 €
<b>Pão de ló à Palácio dos Almada</b> Ló bread “ Palácio dos Almadás” way Pain de Ló façon “ Palácio dos Almada”	5.50 €
<b>Tarte de amêndoa com chantilly de vinho do Porto</b> Almond tart with Port wine whipped cream Tarte aux amandes avec chantilly au vin du Porto	5.50 €
<b>Morgado de figo</b> Morgado de fig Morgado de fig	6.00 €
<b>Soufflé de chocolate</b> Chocolate soufflé Soufflé au chocolate	6.00 €
<b>Tábua de queijos (Rabaçal, Serra, Ilha e Niza) e compotas caseiras</b> Cheese board with homemade jams Plateau de fromages et ses compotes maison	15.00 €

IVA incluído à taxa legal em vigor / Este estabelecimento dispõe de Livro de Reclamações.

VAT included / Complaints Book available – TVA inclue / Livre de Réclamations disponible

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Decreto-Lei nº 10/2015.

Este estabelecimento dispõe de lista de alergénicos. Regulamento (UE) N. 1169/2011 de 25 de Outubro de 2011.