

PORTO PALÁCIO

VIP LOUNGE

★ ★ ★ ★ ★

SAUDAÇÃO DO CHEFE | CHEF'S GREETINGS

ENTRADAS | STARTERS

Ceviche de salmão com leite de tigre peruano
Salmon Ceviche with Peruvian tiger milk 16€

Brick de alheira com puré de pera em groselha
Crispy "alheira" with pear in gooseberry purée 12,5€

Carpaccio de mozzarella de búfala com framboesa e manjeriço
Mozzarella di búfala with raspberry and basil 14€

Salada primavera
Spring salad 9,5€

SOPAS | SOUPS

Creme de espargos verdes com crocante de presunto
Green asparagus soup with crispy ham 7€

Gaspacho de melancia e tomate com azeite e orégãos
*Watermelon and tomato gazpacho with coriander oil
(cold soup)* 8€

PORTO PALÁCIO

VIP LOUNGE

★ ★ ★ ★ ★

PEIXE | FISH

Bacalhau confitado com grão-de-bico em duas texturas
Comfit codfish with chickpeas in two textures 22€

Filete de robalo com ligeiro escabeche e puré de batata-doce
Seabass fillet with slight pickle and sweet potatoes purée 21€

Salmão crocante com molho de mostarda nórdica e *ratatouille*
Crispy salmon with nordic sauce and ratatouille 19€

CARNE | MEAT

Magret de Pato com redução de Laranja e Mel servido com Legumes Nobres
Duck magret with orange and honey and noble vegetables 23€

Entrecôte de novilho com batata gratinada em queijo da ilha
Veal entrecôte with potatoes au gratin in Island cheese 22€

Filé de frango com espinafres e cogumelos selvagens
Chicken fillet with spinach and wild mushrooms 18€

PORTO PALÁCIO

VIP LOUNGE

★ ★ ★ ★ ★

VEGETARIANOS | VEGETARIAN

Tofu com cebola roxa e batata-doce salteada
Tofu with red onion and sautéed sweet potatoes 14€

Caril de couscous com legumes grelhados
Curry couscous with roasted vegetables 10,5€

MASSAS | PASTA

Linguini negro cm gambas ao alho
Black linguini with prawns in garlic 16€

Penne com tomate seco e pimento *padrón*
Penne with dried tomato and padrón peppers 12€

SOBREMESAS | DESSERTS

Romeu & Julieta
Romeo and Juliet (cheeses with marmalades) 7€

Surpresa de frutos silvestres com gelatina de morango
Wild fruits surprise with strawberry jelly 8€

Tiramisu de frutos vermelhos com crocante de amêndoa
Red fruits tiramisu with crispy almond 8€

Fondant de abóbora com espuma de requeijão
Pumpkin fondant with cream cheese foam 9€