

TO-SHARE

PETISCOS DO DIA NO "TACHINHO"
appetisers of the day served in a traditional pan
Vorspeisen des Tages im „Töpfchen“
amuse-bouches du jour en cassolette
4.00 €

PRATOS FRIOS . COLD DISHES . KALTSPEISEN . PLATS FROIDS

QUEIJO DE CABRA MARINADO EM AZEITE E ALECRIM
goat's cheese marinated in olive oil and rosemary
Ziegenkäse, in Olivenöl und Rosmarin mariniert
fromage de chèvre mariné à l'huile d'olive et au romarin
5.50 €

DUO DE PATÉS
paté duo
Patés-Duo
duo de pâtés
6.00 €

TÁBUA DE ENCHIDOS DE PONTE DE LIMA, AZEITONAS MARINADAS
ponte de lima sausage board, marinated olives
Platte mit Würsten aus Ponte de Lima und marinierten Oliven
plateau de saucisses de ponte de lima, olives marinées
9.50 €

PRATOS QUENTES . HOT DISHES . WARME SPEISEN . PLATS CHAUDS

CARNE D.O.P GRELHADA
ACOMPANHAMENTOS: LEGUMES E BATATA ASSADA . ARROZ DE FEIJÃO
MOLHOS : MANTEIGA CAFÉ DE PARIS . PIMENTA VERDE . COGUMELOS MORILLES
grilled meat (with controlled designation of origin)
side dishes : vegetables and baked potato . bean rice
sauces : café de paris butter . green pepper . morel mushrooms
Grillfleisch D.O.P.
Beilagen : Gemüse und Bratkartoffeln . Reis mit Bohnen
Saucen : Café-de-Paris-Butter . grüner Pfeffer . Morcheln
Viande A.O.P grillée,
accompagnements : légumes et pommes de terre au four . riz aux haricots
sauces : beurre café de paris . poivre vert . champignons morilles
7.50 € [100 GR.]

PARRILHADA DE PEIXES DO MERCADO, BATATA GRELHADA E LEGUMES DO DIA
grilled market fish, grilled potato and vegetables of the day
Grillteller mit Fisch vom Markt, Bratkartoffeln und Gemüse des Tages
parrilhada de poissons du marché, pommes de terre grillées et légumes du jour
33.00 € [2 PAX]

#

PALCORESTAURANT



COUVERT

3.00 €

SOUP

CREME DE COURGETTE E MAÇÃ VERDE COM INFUSÃO DE COENTROS

cream of courgette and green apple with coriander infusion

Zucchini creme und grüner Apfel mit Korianderaufguss

crème de courgette et pomme verte avec infusion de coriandre

3.50€

A NOSSA SOPA DE PEIXE

our very own fish soup

unsere Fischsuppe

notre soupe de poisson

4.50 €

START- -ERS

SALADA DE OVAS DE BACALHAU, MOLHO ESCABECHE E PÃO DE ALGAS

cod roe salad, pickled sauce and seaweed bread

Salat mit Kabeljau-Rogen, Escabeche und Algenbrot

salade d'œufs de morue, sauce escabèche et pain d'algues

8.50 €

SALADA DE FOLHAS DO CAMPO, NOZES, PEPINO, TOMATE CHERRY

leafy salad with walnuts, cucumber, cherry tomatoes

Blattsalat, Nüsse, Gurke, Kirschtomaten

salade de feuilles des champs, noix, concombre, tomate cerise

6.50 €

#

PALCORESTAURANT



FISH

PESCADA ESCALFADA, MOLHO DE CALDEIRADA, PAK CHOI, MOUSSELINE DE BATATA E OVO 63

poached hake, stewed sauce, pak choi, potato mousseline and 63^o egg

Pochierter Seehecht, Fischsud, Pak Choi, Kartoffel-Mousseline und 63^o-Ei

merlan poché, sauce caldeirada, pak choï, mousseline de pommes de terre et œuf 63^o

16.50 €

PEIXE GALO, AÇORDA DE CAMARÃO E ESPARGOS

john dory fish, bread purée with shrimps and asparagus

Petersfisch, Brotsuppe mit Garnelen und Spargel

saint pierre, panade de crevette et asperges

16.50 €

TIBORNA DE BACALHAU (BATATA MURRO E GRELOS, COBERTO COM BROA)

cod 'tiborna' with portuguese-style baked potatoes

and spring greens covered with cornbread

Kabeljau-Tribona (in Knoblauch- und Olivenöl eingelegtes Brot

mit Kabeljau, Pellkartoffel und Rübengrün mit Brotkrumen)

tiborna de morue (pommes de terre au four

et fanes de navet, couverts de pain au maïs)

18.50 €

MASSADA DE PEIXE DO MERCADO

market fish pasta stew

Pasta mit Fisch vom Markt

poissons du marché aux pâtes

17.50 €

#

PALCORESTAURANT



MEAT

BARRIGA DE LEITÃO CROCANTE, MUSSELINE DE AIPO,
CENOURA GLACEADA COM GENGIBRE E CROCANTE DE LARANJA

crunchy suckling pig belly, celery mousseline,
glazed carrot with ginger and orange crunch
Knuspriger Ferkelbauch, Sellerie-Mousseline,
glasierte Karotte mit Ingwer und knusprigem Orangenkrokant
poitrine de cochon de lait, mousseline de cèleris,
carottes glacées au gingembre et croquant d'orange

16.50 €

MAGRET DE PATO, MOLHO BALSÂMICO, MIL-FOLHAS DE BATATA E MAÇÃ

duck breast, balsamic sauce, mille-feuille of potato and apple
Entenbrust, Balsamicosauce, Mille-Feuille aus Kartoffel und Apfel
magret de canard, sauce balsamique, mille-feuilles de pommes de terre et de pomme

18.00 €

PERNA DE BORREGO ASSADA

roast leg of lamb
Gebratene Lammkeule
souris d'agneau rôti

17.50 €

NACO DE NOVILHO COM CROSTA DE COGUMELOS

veal loin with mushroom crust
Kalbskotelett mit Pilzkruste
pavé de bœuf en croute de champignons

18.50 €

#

PALCORESTAURANT



VEGE- -TARIAN

CEVADOTO DE AÇAFRÃO E LEGUMES, LASCAS DE PARMESÃO
saffron cevadotto with vegetables, parmesan shavings
Safrangraupen und Gemüse, Parmesanstreifen
cevadato (préparation à base d'orge) de safran et légumes, copeaux de parmesan
12.50 €

LINGUINI COM TOMATE SECO, COGUMELOS E RÚCULA
sundried tomato linguine, mushrooms and rocket
Linguine mit getrockneten Tomaten, Pilzen und Rucola
linguini aux tomates sèches, champignons et roquette
12.50 €

LEGUMES ASSADOS COM RAS-EL-HANOUT E COUSCOUS
baked vegetables with ras-el-hanout and couscous
Gebackenes Gemüse mit Ras-El-Hanout und Couscous
légumes cuits au four avec ras-el-hanout et couscous
14.00 €

CHILD- -REN

até 12 anos . until 12 years old . bis 12 jahre . jusqu'à 12 ans

SUGESTÃO DO CHEFE
chef's suggestion
Empfehlung des Küchenchefs
suggestion du chef
12.00 €

#

PALCORESTAURANT



DES- -SERTS

TARTELETE DE CASTANHA, SUSPIRO E REDUÇÃO DE GINJINHA

chestnut tartlet, meringue and ginjinha reduction

Maronentörtchen, Meringe und Reduktion von „ginjinha“

tartelette aux marrons, meringue et réduction de ginjinha (liqueur de cerise)

6.50 €

ABACAXI ASSADO COM BAUNILHA, SABAYON DE CÔCO

roast pineapple with vanilla, coconut sabayon

Gebratene Ananas mit Vanille, Kokosnuss-Sabayon

ananas grillé à la vanille, sabayon à la noix de coco

5.50 €

CHEESECAKE DE LÍCHIA

lychee cheesecake

Lychee-Käsekuchen

cheesecake aux litchis

6.50 €

TÁBUA DE QUEIJOS NACIONAIS E SELEÇÃO DE COMPOTAS

portuguese cheese board with a selection of jams

Platte mit portugiesischen Käsesorten und verschiedenen Kompotten

plateau de fromages nationaux et sélection de compotes

12.50 €

FRUTA DO DIA LAMINADA

sliced fruit of the day

Obst des Tages in Scheiben

fruit du jour en tranche

4.50 €

#

PALCORESTAURANT

