












**COUVERT** . 3,00€

   Manteiga “de coisas” e azeite do tacho de estrugido, pão e broa





















**DO BAR**

**COISAS DE TASCA**

























-  Croquetes de rabo de boi quentinhos (2un) . 5€
-    Salada de bacalhau com ovo e creme de grão de bico . 7€
-      Gambas cozidas com molhos cocktail (o verdadeiro e o falso!) . 7,5€
-   Castanhas fritas com manteiga, flor de sal e canela . 6€

**DA COZINHA**






**FRIAS, QUENTES E BOAS**

-    Sopa de cogumelos cremosa . 5,5€
-     Éclairs de queijo de cabra, nozes e tomilho . 8€
-  Queques de alheira de caça com grelos e molho agridoce . 9,5€
-   Rolos de frango fumado com molho de manga e malagueta . 8,5€
-      Croquetas de “bacalhau com natas”, azeitona, bacalhau chamusco . 10,5€
-      “Crumble” de queijo assado com compota de bacon . 9€














**PRATINHOS**

-    Cevadotto de cebola, alho francês e alho com muito queijo . 10,5€
-   Ovos à Rui versão 457x10^3 (2 ovos, batata, linguiça fresca do bolhão, maionese de alho) . 10,5€
-      Cevadotto de gambas e tamboril . 14€
-      Corvina com açorda de algas e tomate . 14,5€
-   Bife de atum de cebolada com puré de batata doce . 14€
-     Lombinho de porco preto com puré de castanhas, nabiças, molho de alho e pão crocante . 15€
-    Novilho em vinho tinto, cogumelos e puré de batata com queijo . 15€

**NO PÃO**



-   Hamburguer . 10€
-    Preguinho . 10€

**DOCES**

-    Mousse de chocolate e crocantes . 6€
-   Crumble de maçã com caramelo quente e gelado de canela . 7€
-    Cones de chocolate branco, azeite, baunilha e framboesa . 6,5€
-   Canilhas de mascarpone com dip de frutos vermelhos . 6,5€
-    Rabanada, doce de ovos e vinho do Porto . 6,5€  
com gelado de canela +1€

## VINHOS

### ALVARINHO | VERDE

		
Gazela	3,60€	14,00€
Qta de Azevedo Reserva		18,00€
Anselmo Mendes Contacto		23,00€

### BRANCO

Sossego		14,00€
Altano	4,00€	15,00€
Planalto		15,50€
Giroflé		17,00€
Papa Figos	4,50€	18,00€
Quinta dos Carvalhais colheita		18,50€
Dom Rafael		19,00€
Vinha Grande		23,00€
Vila Maria Sauvignon Blanc		24,00€
Quinta Fonte Souto		28,50€
Quinta dos Carvalhais encruzado		29,00€

### ROSÉ

Mateus 0,25cl		4,50€
Mateus 0,75cl		14,50€
Altano		17,00€
Papa Figos		18,00€
Vicentino naked pinot noir		18,50€

### TINTO

Altano		15,00€
Esteva	4,00€	15,50€
Giroflé		17,00€
Quinta dos Carvalhais Mélange à 3		17,50€
Papa Figos		18,00€
Vicentino Naked		18,50€
Dom Rafael		19,00€
Comboio do Vesúvio	5,00€	21,00€
Vinha Grande		23,00€
Post Scriptum		25,00€
Callabriga		31,00€

### ESPUMANTES E CHAMPAGNE

CP Palmeira - Giroflé	3,60€	15,00€
Brummel		16,00€
Mateus Sparkling		18,00€
Pol Roger		60,00€
Taittinger		65,00€

### CAFETARIA | BAR

Água d'el Cano	0,00€
Vitalis 0,37cl	2,00€
Pedras 0,25cl	2,50€
Pedras 0,75cl	5,00€
Refrigerante lata	2,50€
A nossa limonada	3,00€
Chá caseiro	4,00€

Fino	2,50€
Principe	3,20€
Caneca	4,50€
Stout	3,20€
Sem alcool	3,20€
Somersby	3,70€
Cerveja artesanal	4,50€

Café   descafeinado   carioca	1,50€
Meia de leite   Café duplo	2,50€
Chá	3,50€

## SANGRIA

		
Vinho branco / tinto	16,00€	7,00€
Espumante com morangos	18,00€	8,00€
Espumante com maracujá	18,00€	8,00€

Porto Ferreira Tawny/ Ruby		6,00€
Porto Blend nº5		7,00€
Porto Graham's 10 Anos		8,00€
Porto Graham's 20 Anos		15,00€

Gin Tanqueray		8,00€
Gin Bombay Sapphire		8,00€
Gin Hendrick'S		11,00€

Vodka Absolut		10,00€
---------------	--	--------

Rum pampero		7,50€
Rum Bacardi 8		10,00€

Whisky Cutty Sark		8,00€
Whisky Jameson		9,00€
Whisky Cutty Sark 12a		11,00€

Aguardente Chancela		8,00€
Aguardente Adega Velha		16,00€
Brandy Constantino		6,00€

Amarguinha		6,00€
Limoncello "Villa Massa"		8,00€
Mojito		8,00€
Caipirinha / Caipirosca		8,00€
Blend N° 5 (Port & Tonic)		10,00€

- Tabela de preços em vigor desde 04-2022












- IVA incluído à taxa legal em vigor

- Todos os pratos e entradas são individuais, salvo referência.

- Consulte a nossa tabela de alérgenos

- Os nossos produtos são preparados em ambientes que não são completamente livres de alérgenos. Há sempre um risco potencial de contaminação cruzada. Caso necessite de informações sobre esta matéria contacte os nossos colaboradores.

- Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado conforme decreto-lei 10/2015

 mostarda	 lactose	 aipo
 dióxido de enxofre e sulfitos	 vegetariano	
 soja	 glúten	
 moluscos e crustáceos	 ovo	
 peixe	 frutos secos	



Casa  
de pasto  
da Palmeira

\* desde 2010 \*