



PATEO

DO PALÁCIO

menu

• SUNDAY BRUNCH •

• PRIMEIRO MOMENTO | FIRST COURSE •

Pão de calabresa, pão de provolone,
croissant, focaccia de alecrim (1, 5)
Sausage bread, provolone roll, croissant, rosemary focaccia

Vol-au-vent, salmão marinado,
creme azedo e aneto (1, 5, 6)
Vol-au-vent, cured salmon, sour cream and dill

Macaron de azeitona e
cremoso de queijo com trufa (2, 5, 6)
Olive macaron and truffle cheese cream

Tartar de filé mignon Angus, cebolinha
e maxixe em pickles (1, 3, 5)
Angus beef tenderloin tartare, chives and pickled maxixe

Croquete de grão de bico com abacate e
gel de limão (1, 3, 4)
Chickpea croquette with avocado and lemon gel

• SEGUNDO MOMENTO | SECOND COURSE •

Peixe do dia curado, shissô com maracujá, pepino,
tangerina braseada e salicornia (3, 6)
*Cured fish of the day, shiso with passion fruit, cucumber,
charred mandarin and samphire*

Burrata, pesto de agrião, figo fresco,
castanhas brasileiras e molho de mel (2, 5)
Burrata, watercress pesto, fresh fig, Brazilian nuts and honey dressing

Berinjela crocante, salada de ervas frescas e
molho de gengibre (1, 3)
Crispy eggplant, fresh herb salad and ginger dressing

Peixe do dia e camarão, erva doce e
molho de curry com maçã verde (5, 6, 7)
Fish of the day and prawn, fennel and green apple curry sauce

Chorizo em baixa temperatura, alcachofra,
aspargos verdes e jus vegetal com vinagre de jerez (1, 5)
*Slow-cooked chorizo, green asparagus and
vegetable jus finished with jerez sherry vinegar*



PATEO

DO PALÁCIO

menu

• SUNDAY BRUNCH •

• TERCEIRO MOMENTO | THIRD COURSE •

Panna cotta de coco com abacaxi assado, manga marinada
ao vinho Passito e tuile de castanha-do-pará (2, 5)

*Coconut and roasted pineapple Panna cotta,
Passito marinated mango and Brazil nuts tuile*

Torta basca de queijo da Serra da Canastra,
frutas vermelhas flambadas ao Grand Marnier e
sorvete de doce de leite (1, 4, 5)

*Basque cheese tart from Serra da Canastra, red berries
flambéed with Grand Marnier and dulce de leche ice cream*

Entremet de chocolate 70%, pistache
e jus de tangerina (1, 2, 4, 5)
70% chocolate entremet, pistachio and mandarin jus

• BEBIDAS | BEVERAGES •

Refrigerantes e sucos naturais
Soft drinks and fresh juices

Espumante e vinho tinto
Sparkling and red wine

Drinks selecionados
Selected drinks

Seleção de chás e cafés
Tea and coffee selection

PRODUTOS ALERGÊNICOS | FOOD ALLERGY

(1) Cereais contendo glúten* (2) Oleaginosas** (3) Soja
(4) Ovos (5) Leite (6) Peixe (7) Crustáceos (8) Moluscos
*Presente no trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas.
**Amêndoas, avelãs, castanha-de-caju, castanha-do-pará,
macadâmia, nozes, pecãs, pistache e pinoli.
(1) Cereals containing gluten* (2) Oilseeds** (3) Soybean
(4) Eggs (5) Milk (6) Fish (7) Crustaceans (8) Molluscs
*Present in wheat, rye, barley, oats and their hybridized strains.
**Almonds, hazelnuts, cashew nuts, Brazil nuts, macadamia
nuts, pecans, pistachios and pinoli.

🌱 Vegano | Vegan 🍴 Vegetariano | Vegetarian

A descrição do menu pode não conter
todos os ingredientes. Em caso de alergias ou restrições
alimentares, por gentileza informar nossa equipe.
*Menu description may not contain all the ingredients.
In case of any food allergy, please inform our service team.*