



No restaurante Palma descubra a essência Alentejana elevada a um novo patamar. A genuinidade e generosidade deste interior Alentejano rodeado de castelos, prados e de uma beleza natural única, foi palco para o Chef Miguel Laffan, com uma estrela Michelin no currículo se inspirar e criar um conceito de cozinha atual Alentejana propondo uma experiência familiar, de partilha e de bem-estar, aproveitando o melhor que a terra dá.



## COUVERT

|                                                   |      |
|---------------------------------------------------|------|
| Pão Alentejano, azeite Torre de Palma e azeitonas | 3.5€ |
|---------------------------------------------------|------|

## PARA COMEÇAR

|                                                                                                                                    |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Rissol de bacalhau com maionese de tomate assado e tinta de choco (un.)                                                            | 4€  |
| Rissol de carabineiro com maionese de alho e coentros (un.)                                                                        | 5€  |
| Croquete de borrego merino assado, com maionese de especiarias quentes e hortelã (un.)                                             | 6€  |
| Empada de pato assado no forno a lenha com salada de agrião e laranja                                                              | 14€ |
| Queijo de ovelha gratinado com orégãos, chutney de pimentos e malaguetas e tostas caseiras                                         | 13€ |
| Seleção de cogumelos do Alto Alentejo com creme de alho doce, salsa e papada de porco tostada da região                            | 12€ |
| Lulas fritas com maionese de alho, limão e coentros                                                                                | 18€ |
| Ovos de Torre de Palma feitos na sala com os melhores ingredientes da região: enchidos, espargos, cogumelos e ervas da nossa horta | 18€ |

## PARA ACONCHEGAR

|                                            |     |
|--------------------------------------------|-----|
| Gaspacho Andaluz com melancia e morango    | 12€ |
| Creme de legumes da Herdade Torre de Palma | 6€  |
| Sopa de peixe da Costa Vicentina           | 18€ |



## DA HORTA

|                                                                  |     |
|------------------------------------------------------------------|-----|
| Caril verde de legumes biológicos e arroz basmati                | 25€ |
| Gnocchis de batata com creme de gorgonzola, espinafres e pinhões | 23€ |
| Arroz cremoso de cogumelos                                       | 26€ |

## DO MAR

|                                                                                                                                       |                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| Lula Portuguesa apanhada à linha e grelhada com molho béarnaise, arroz de coentrada e limão                                           | 32€                         |
| Polvo assado no barro, migas do mesmo com chouriço e ervas frescas                                                                    | 35€                         |
| Filetes de Pescada com arroz de tomate e molho tártaro                                                                                | 24€                         |
| Caril de camarão com especiarias quentes, leite de coco e arroz basmati premium                                                       | 28€                         |
| Arroz de Carabineiro do Algarve                                                                                                       | 60€                         |
| Bacalhau à casa do forno ( <i>bacalhau lascado, cebolada cremosa e migas secas de broa de milho com aioli de pimento de la vera</i> ) | 55€                         |
|                                                                                                                                       | 2 pessoas<br>individual 28€ |

## DO CAMPO

|                                                                                                                           |     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Lombo de novilho CarnAlentejana, molho de assinatura Miguel Laffan, com batata frita cortada à mão e espinafres salteados | 32€ |
| Piano de porco cozinhado lentamente com mel, soja e especiarias, com salada Thai                                          | 28€ |
| Magret de pato grelhado com mel, shoyu e maracujá, spicy noodles com amendoim                                             | 28€ |
| Pernil de borrego do Alto Alentejo, assado lentamente com batatas, chalotas e espinafres salteados                        | 32€ |



## MENU VINHOS À MESA | MENU DE DEGUSTAÇÃO

Empada de pato assado no forno a lenha com salada de agrião e laranja  
*Torre de Palma Rosé*

Caril de camarão com especiarias quentes, leite de coco e arroz basmati premium  
*Torre de Palma Arinto & Alvarinho*

Piano de porco cozinhado lentamente com mel, soja e especiarias, com salada Thai  
*Torre de Palma Reserva Tinto*

Toucinho do Céu, crocante de canela e sorbet de tangerina  
*Late Harvest Torre de Palma*

**Menu Vinhos à Mesa | Valor por pessoa: 90,00 Euros**

**\*Mínimo de 2 pessoas**

## MENU VINHOS À MESA PREMIUM | MENU DE DEGUSTAÇÃO

Rissol de carabineiro com maionese de alho e coentros  
*Torre de Palma Rosé*

Lula Portuguesa apanhada à linha e grelhada com molho béarnaise e arroz de coentros e limão  
*Torre de Palma Grande Reserva da Família Branco*

Lombo de novilho CarnAlentejana, molho de assinatura Miguel Laffan, com batata frita cortada à mão e espinafres salteados  
*Torre de Palma Alicante Bouschet & Tinta Miúda*

Pudim de água de Estremoz com gelado de noz  
*Late Harvest Torre de Palma*

**Menu Vinhos à Mesa Premium | Valor por pessoa: 110,00 Euros**

**\*Mínimo de 2 pessoas**



## PARA OS SUPER HERÓIS

|                                                                                                                                                    |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Creme de legumes                                                                                                                                   | 6€  |
| Ovos Torre de Palma                                                                                                                                | 16€ |
| Escalope de frango panado                                        | 14€ |
| Hambúrguer                                                      | 14€ |
| Bacalhau à Brás                                                                                                                                    | 18€ |
| Bife do lombo                                                   | 22€ |
| Guarnição extra                                                                                                                                    | 8€  |
|  Escolha uma guarnição: batatas fritas, arroz, legumes ou massa |     |



## SOBREMESAS

|                                                                                                 |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Pudim de água de Estremoz com gelado de noz                                                     | 8€  |
| Toucinho do Céu, crocante de canela e sorbet de tangerina                                       | 8€  |
| Mousse de chocolate crocante, cremoso de caramelo salgado e gelado de manteiga de amendoim      | 12€ |
| Crème Brûlée de ervas doces da Herdade de Torre de Palma com gelado de cheesecake de framboesas | 9€  |
| Seleção de queijos do mercado de Estremoz, compotas e frutos secos                              | 22€ |

## VINHOS DE SOBREMESA

|                                                                                                                                                                                           |            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Torre de Palma Late Harvest 2022                                                                                                                                                          | 17€   100€ |
| <i>De produção altamente exclusiva, com apenas 390 garrafas, o Colheita Tardia foi criado pelo énologo Duarte de Deus em Torre de Palma a partir de uvas passificadas de Tinta Miúda.</i> |            |
| Vinho do Porto Offley Tawny                                                                                                                                                               | 5€         |
| Vinho da Madeira Blandy´s 10 anos Bual                                                                                                                                                    | 11€        |
| Vinho da Madeira Blandy´s 10 anos Malmsey                                                                                                                                                 | 11€        |
| Vinho da Madeira Blandy´s 1987 Terrantez                                                                                                                                                  | 50€        |