



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, mais uma vez, o Chef Miguel Laffan se inspirar e criar um conceito de cozinha atual alentejana.

Aqui, entre as planícies do Alto Alentejo, encontram-se produtores locais de grande paixão, seja à volta dos enchidos caseiros, queijos puros, ou animais de pasto cuidadosamente selecionados.

É nesta envolvência que nasce o Palma de Miguel Laffan, o Chef com uma estrela Michelin no currículo, vem propôr uma experiência familiar, de partilha e de bem-estar, aproveitando o melhor que a terra dá, passando pelos distintos vinhos da herdade de Torre de Palma, aos ovos biológicos típicos da região, feitos na sala pelo nosso Maître, que com a sua arte de bem receber, o fará sentir-se em casa.

At Palma restaurant, you will discover the essence of Alentejo transported to a new level. The authenticity and generosity of this Alentejo region surrounded by castles, meadows, and a unique natural beauty, was the stage and inspiration for Chef Miguel Laffan to create a concept of contemporary Alentejo cuisine.

Here, among the plains of the Alto Alentejo, you can find local passionate producers, of homemade sausages, natural cheeses, or carefully selected grazing animals.

It is in this environment that Palma, by Miguel Laffan, the Chef with a Michelin star in his curriculum, is born, offering a family experience of shared meals and well-being, enjoying the best of what the land has to offer. From the distinct wines of the estate of Torre de Palma to the organic eggs typical from the region, made by our Maître, we will make you feel at home here.



COUVERT

Queijo fresco de cabra Fresh goat cheese	3,5€
Rissol de berbigão (un.) Cockle rissol	3€
Escabeche de pimentos assados Marinated roast peppers	1,5€

SOPAS E CALDOS / SOUPS

Açorda alentejana de bacalhau, piso de coentros e pão torrado Typical broth from Alentejo with codfish, garlic and cilantro	14€
Creme de ervilhas com enchidos assados da Dona Octávia Pea soup with regional sausages from Dona Octávia	12€

ENTRADAS / STARTERS

Croquete de borrego merino assado, com maionese de especiarias quentes e hortelã (1 un.) Lamb croquette with tandoori and mint mayonnaise	4€
Empada de pato assado no forno a lenha com salada de agrião e laranja Roasted duck puffed pie with cress salad and orange	11€
Seleção de cogumelos do Alto Alentejo, creme de alho doce, salsa, e papada de porco da região tostada Selection of wild mushrooms from Alentejo, sweet garlic purée with parsley and smoked lard	9€
Queijo de ovelha gratinado com oregãos frescos, chutney de pimentos e malaguetas, tostinhas caseiras Roasted sheep cheese with fresh oregano, peppers and chili chutney	7,5€
Lulas fritas em farinha de milho, maionese de alho limão e coentros Squid calamares with garlic, cilantro and lemon mayonnaise	14€
Ovos biológicos Torre de Palma feitos na mesa pelo nosso Chefe de Sala com os melhores ingredientes da região: enchidos, espargos, cogumelos e ervas da nossa horta Torre de Palma organic eggs cooked on the table by our Maitre with the best regional products Sausages, asparagus, mushrooms and fresh aromatic herbs from our garden	14€



VEGETARIANO / VEGETARIAN

Estufado de ervilhas com ovo escalfado Pea stew with poached egg	18€
Caril de batata doce e ananás com legumes primaverais Sweet potato and pineapple curry with spring vegetables	19€
Migas com texturas de espargos Traditional bread porridge with asparagus textures	20€

PEIXE/ FISH

Polvo assado em vinho tinto e seu arroz malandrinho Roasted octopus with risotto cooked in red wine	25€
Bacalhau assado com migas de piso de coentros e berbigão Roasted codfish with coriander and cockle traditional bread porridge	24€
Caril de camarão com especiarias quentes e leite de coco, arroz basmati premium Shrimp curry with saffron and coconut milk with premium basmati rice	24€

CARNES/ MEAT

Presa de Porco de Raça Alentejana BT com migas de espargos verdes Special pork loin from Alentejo slowly cooked, with asparagus traditional bread porridge	26€
Piano de Porco de Raça Alentejana cozinhada lentamente, puré de batata com manteiga dos açores e raspa de limão e bimis grelhados Slowly cooked Alentejo pork ribs with potato purée, azorean butter and lemon zest with grilled bimis	22€
Lombo de novilho “carnealentejana” molho de assinatura Miguel Laffan, batata frita cortada à mão e esparregado cremoso Terderloin beef with Miguel Laffan signature sauce, fried potatoes and creamy spinach	25€
Lombo de borrego merino BT, assado de batata e chalotas e grelos grelhados Lamb terderloin with baked potatoes and shallots and grilled sprouts	30€
Galinha de Cabidela do Montado com vinho tinto Torre de Palma e ervas frescas Free range chicken rice with Torre de Palma red wine, blood sausage and fresh herbs	24€



SOBREMESAS/ DESSERTS

Homenagem à Madeira: torta de banana com vinho Madeira, frutos secos e gelado de bolo de mel	8€
Tribute to Madeira Island: banana tart with Madeira wine, caramelized nuts, molasses and spices ice cream	
Doce conventual do mês – Pudim Abade Priscos com texturas de citrinos e gelado de tangerina	7€
Traditional egg pudding with textures of citrus and tangerine ice cream	
Crème Brûlée de ervas doces da Herdade de Torre de Palma, gelado de chocolate branco e framboesas	8€
Crème Brûlée with sweet herbs from our garden, white chocolate and raspberry ice cream	
Seleção de frutos vermelhos da Costa Vicentina, sopa fria de morango e poejo, cremoso de queijo fresco e gelado de nata e suspiro	7€
Selection of red berries for the Alentejo Coast with strawberry and pennyroyal sauce, whipped cream cheese, ice cream and meringue	
Mousse de chocolate crocante, cremoso de caramelo salgado e gelado de manteiga de amendoim	9€
Crunchy chocolate mousse with salted caramel creamy sauce and peanut butter ice cream	
Seleção de queijos do mercado de Estremoz, compotas e frutos secos	12€
Selection of cheese from Estremoz market, with homemade jams and nuts	

CRIANÇAS/ KIDS

Creme de legumes Vegetable soup	6€
Bacalhau à Brás Creamy codfish with eggs, potatoes and onions	12€
Ovos Torre de Palma Torre de Palma eggs	14€
Escalope de frango panado * Chicken schnitzel	12€
Hamburguer * Burger	12€
Bife do lombo * Beef Terderloin	18€
Guarnição extra extra side	6€

* Escolha uma guarnição: batatas fritas, arroz, legumes, puré de batata, pasta.
Select a garnish: french fries, rice, vegetables, mashed potatos or pasta.



CARTA DE VINHOS

WINE LIST



1.5l



75cl



12cl

Torre de Palma Branco 2019

Duarte de Deus
Torre de Palma, Monforte
Arinto, Alvarinho e Antão Vaz

-

22€

5.5€

Torre de Palma Branco 2018

Duarte de Deus
Torre de Palma, Monforte
Arinto, Alvarinho e Antão Vaz

47.5€

24€

6.5€

Torre de Palma Branco 2017

Duarte de Deus
Torre de Palma, Monforte
Arinto, Alvarinho e Antão Vaz

-

26€

7€

Torre de Palma Branco Arinto Alvarinho 2019

Duarte de Deus
Torre de Palma, Monforte
Arinto e Alvarinho

52.5€

25€

7.5€

Torre de Palma Branco Arinto Alvarinho 2018

Duarte de Deus
Torre de Palma, Monforte
Arinto e Alvarinho

-

30€

8.5€

Reserva da Família Branco 2017

Duarte de Deus
Torre de Palma, Monforte
Arinto, Alvarinho e Antão Vaz

-

100€

22.5€

Torre de Palma Rose 2020

Duarte de Deus
Torre de Palma, Monforte
Aragonez, Touriga Nacional e Tinta Miúda

-

25€

7.5€

Basilii 2018

Duarte de Deus
Torre de Palma, Monforte
Touriga Nacional, Aragonez, Alicante Bouschet e Tinta Miúda

15€

4€

Torre de Palma Tinto 2018

Duarte de Deus
Torre de Palma, Monforte
Touriga Nacional, Aragonez, Alicante Bouschet e Tinta Miúda

50€

25€

7€





1.5L



75cl



12cl

Torre de Palma Tinto Musas 2019

Duarte de Deus
Torre de Palma, Monforte
Aragonez, Antão Vaz

75€

17.5€

Torre de Palma Tinto Alicante Bouschet e Tinta Miúda 2017

Duarte de Deus
Torre de Palma, Monforte
Alicante Bouschet, Tinta Miúda

100€

22.5€

ESPUMANTE E CAMPANHE SPARKLING WINE

Quinta dos Abibes Arinto & Baga Bruto

Oswaldo Amado
Quinta dos Abibes, Anadia
Baga e Arinto

25€

6€

Vinha d'Ervideira Espumante Bruto Branco 2018

Nelson Rolo
Ervideira, Vidigueira
Antão Vaz, Arinto, Alvarinho e Verdelho

40€

Dom Perignon Vintage 2009

Richard Geoffroy
Moët & Chandon, Campagne
Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Noir

300€

VINHO BRANCO / WHITE WINE

Conventual Reserva 2016

Nuno do Ó
Adega de Portalegre Winery, Portalegre
Bical, Roupeiro, Arinto e Fernão Pires

30€

Herdade do Sobroso Barrique Select

Luis Duarte
Herdade do Sobroso, Vidigueira
Antão Vaz

35€





1.5l



75cl



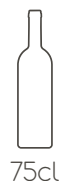
12cl

Torre do Frade Viognier 2018 Diogo Albino Torre de Curvo, Monforte Viognier	35€
Talha de Argila Branco 2017 Nuno do Ó Herdade da Anta de Cima, Montargil Alvarinho, Verdelho e Viosinho	35€
Outeiros Altos Vinho de Talha Branco 2019 Herdade dos Outeiros Altos, Estremoz Antão Vaz e Arinto	40€
Tapada do Chaves 2017 Pedro Baptista Tapado do Chaves, Frangoneiro (Portalegre) Arinto, Antão Vaz, Assario, Tamarez e Roupeiro	45€
Quinta do Mouro Erro B 2017 Miguel Louro Quinta do Mouro, Estremoz Arinto	50€
Alcunha 2017 Miguel Louro Miguel Louro Wines, Estremoz Rabigato	55€

ROSÉ

Sonhador Rosé 2019 David Baverstock Howard's Folly, Estremoz Aragonez e Castelão	30€
Fita Preta Rosé Cuvée N°3 António Maçanita Fita Preta, Évora Aragonez, Castelão e Trincadeira	30€





VINHO TINTO / RED WINE

Lima Mayer 2015 Rui Reguinga Lima Mayer & Companhia, Monforte Syrah, Aragonez, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon e Alicante Bouschet	30€
Outeiros Altos Sem Sulfitos 2018 Herdade dos Outeiros Altos, Estremoz Aragonez, Alfrocheiro, Trincadeira, Touriga Nacional e Alicante Bouschet	40€
Terra d'Alter ALF 2018 Peter Bright Terras D'Alter, Alter do Chão Alfrocheiro	40€
Terrenus Vinha da Ammaia 2018 Rui Reguinga Rui Reguinga, Portalegre Trincadeira, Castelão e Moreto	65€
Solstício 2017 João Afonso Cabeças do Reguengo, Reguengo (Portalegre) Field Blend	65€
Herdade Papa Leite B62 2017 António Madalena Filipe Barreiros Cardos, Alter do Chão Alicante Bouschet e Merlot	90€
Grande Reserva Preta Cuvée 2017 António Maçanita Fita Preta, Évora Alicante Bouschet, Aragonez e Baga	120€
Júlio B.Bastos 2014 Júlio Bastos Dona Maria, Estremoz	140€





PALMA
r e s t a u r a n t e
MIGUEL LAFFAN



1.5l



75cl



12cl

Alicante Bouschet

Terrenus Vinhas Velhas 2015

Rui Reguinga
Rui Reguinga, Portalegre
Field Blend

160€

Mouchão Tonel 2013

Paulo Laureano
Herdade do Mouchão, Casa Branca
Alicante Bouschet

210€

Pêra Manca 2014

Pedro Baptista
Fundação Eugénio de Almeida, Évora
Aragonez e Trincadeira

450€

FORTIFICADOS / FORTIFIED WINE

MADEIRA

Blandy's 10 anos Sercial

Michael Blandy e Chris Blandy
Blandy's, Madeira
Verdelho

55€ 50cl | 8€ 5cl

Blandy's 10 anos Verdelho

Michael Blandy e Chris Blandy
Blandy's, Madeira
Verdelho

55€ 50cl | 8€ 5cl

Blandy's 10 anos Bual

Michael Blandy e Chris Blandy
Blandy's, Madeira
Boal

55€ 50cl | 8€ 5cl

Blandy's 1999 Malmsey

Michael Blandy e Chris Blandy
Blandy's, Madeira
Malvasia

75€ 50cl | 12.5€ 5cl



PENÍNSULA DE SETÚBAL

Horácio Simões Superior Moscatel Roxo

Luís Simões
Casa Agrícola Horácio Simões, Palmela
Moscatel Roxo

80€ 50cl | 10€ 5cl

Alambre 20 anos

Domingos Soares Franco
José Maria da Fonseca
Moscatel de Alexandria

80€ 50cl | 10€ 5cl

PORTO

Graham's 20 anos

Charles Symington
Symington, Porto
Field Blend

70€ 37cl | 10€ 5cl

Dow's LBV 2012

Charles Symington
Symington, Porto
Field Blend

50€ 37cl | 8€ 5cl

Quinta do Vesúvio Vintage 2001

Charles Symington
Symington, Porto
Field Blend

150€ 75cl

ALENTEJO

Robert R. Reynolds

Nelson Martins
Reynolds Wine Growers SA, Arronches
Alicante Bouschet

90€ 75cl | 10€ 5cl



ÁGUAS, SUMOS, REFRIGERANTES E CERVEJAS

ÁGUAS

Água Filtrada Torre de Palma sem gás	3€ 70cl
Água Filtrada Torre de Palma com gás	3.5€ 70cl
Pedras	3.5€ 75cl
Água Tónica Premium	4€ 20cl

SUMOS NATURAIS

Sumos Naturais	5€ 20cl
Sumo Laranja Natural	6€ 20cl

REFRIGERANTES

Coca Cola	3.5€ 33cl
Coca Cola 0	3.5€ 33cl
7Up	3.5€ 33cl
Fanta Laranja	3.5€ 33cl
Ice Tea	3.5€ 33cl
Néctares	3€ 20cl

CERVEJAS E SIDRA

Super Bock	3€ 33cl
Barona IPA	6€ 33cl
Barona APA	6€ 33cl
Libata American Strong ALE	6€ 33cl
Libata Grape ALE	6€ 33cl
Somersby Apple Cider	4€ 33cl





PALMA
r e s t a u r a n t e
MIGUEL LAFFAN

CAFÉS

Café expresso	1.5€
Descafeinado	1.5€
Capuccino	4€
Latte Macchiato	4€
Café de Filtro	7€

CHÁS E INFUSÕES

Infusões Ronnefeldt	3€
Infusões da Nossa Horta	5€

Taxa de rolha: 15€

IVA incluído à taxa legal em vigor / All taxes included

