



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 carabineiro (un.) Carabinero prawn rissol	4€
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 (1un.) 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€
Gambas fritas no barro com alho, chili e coentros frescos Shrimps fried on clay with garlic, chili and fresh coriander	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 no barro, com migas do mesmo com ervas frescas Octopus roasted on clay, with octopus bread porridge and fresh herb	26€
Bacalhau assado com migas de piso de coentros e amêijoas Roasted codfish with coriander and clams 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€
Cação de coentrada versão Torre de Palma Coriander dogfish Torre de Palma style	23€

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€
Pernil de borrego assado lentamente com batatas, chalotas, e espinafres salteados Slow roast leg of lamb with potatoes, shallots, and sautéed spinach	29€
Arroz de cabidela no tacho Free range chicken rice with red wine	22€



SOBREMESAS/ DESSERTS

Farófas e Avelãs em creme, gelado e crocante "Farófas" and Hazelnuts in cream, ice cream and crunch	7.5€
Tartelete de maçã assada, gelado e baunilha e creme diplomático Baked apple tartlet, vanilla ice cream and diplomatic cream	8€
Crème Brûlée de ervas doces da Herdade de Torre de Palma com gelado de framboesas Crème Brûlée with sweet herbs from our garden with raspberry ice cream	8€
Texturas de framboesa Raspberry textures	8€
Mousse de chocolate crocante, cremoso de caramelo salgado e gelado de manteiga de amendoim Crunchy chocolate mousse with salted caramel creamy sauce and peanut butter ice cream	9€
Seleção de queijos do mercado de Estremoz, compotas e frutos secos Selection of cheese from Estremoz market, with homemade jams and nuts	12€

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 Tenderloin	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 potatoes or pasta.



CARTA DE VINHOS

WINE LIST



<p>Torre de Palma Branco 2020 Duarte de Deus Torre de Palma, Monforte Arinto, Alvarinho e Antão Vaz</p>	-	22€	5.5€
<p>Torre de Palma Branco 2018 Duarte de Deus Torre de Palma, Monforte Arinto, Alvarinho e Antão Vaz</p>	55€	-	7.5€
<p>Torre de Palma Branco 2017 Duarte de Deus Torre de Palma, Monforte Arinto, Alvarinho e Antão Vaz</p>	-	26€	7€
<p>Torre de Palma Branco Arinto Alvarinho 2020 Duarte de Deus Torre de Palma, Monforte Arinto e Alvarinho</p>	-	25€	7.5€
<p>Torre de Palma Branco Arinto Alvarinho 2018 Duarte de Deus Torre de Palma, Monforte Arinto e Alvarinho</p>	-	30€	8.5€
<p>Reserva da Família Branco 2017 Duarte de Deus Torre de Palma, Monforte Arinto, Alvarinho e Antão Vaz</p>	-	100€	22.5€
<p>Torre de Palma Rose 2020 Duarte de Deus Torre de Palma, Monforte Aragonez, Touriga Nacional e Tinta Miúda</p>	50€	-	-
<p>Basilii 2018 Duarte de Deus Torre de Palma, Monforte Touriga Nacional, Aragonez, Alicante Bouschet e Tinta Miúda</p>	-	15€	4€





<p>Torre de Palma Tinto 2019 Duarte de Deus Torre de Palma, Monforte Touriga Nacional, Aragonez, Alicante Bouschet e Tinta Miúda</p>	-	25€	7€
<p>Torre de Palma Tinto Musas 2019 Duarte de Deus Torre de Palma, Monforte Aragonez, Antão Vaz</p>	-	75€	17.5€
<p>Torre de Palma Tinto Alicante Bouschet e Tinta Miúda 2017 Duarte de Deus Torre de Palma, Monforte Alicante Bouschet, Tinta Miúda</p>	-	100€	22.5€

ESPUMANTE E CAMPANHE SPARKLING WINE

<p>Quinta dos Abibes Arinto & Baga Bruto Oswaldo Amado Quinta dos Abibes, Anadia Baga e Arinto</p>	-	25€	6€
<p>Sílica Super Reserva Blanc de Noir Raul Riba D'Ave Raul Riba D'Ave, Bairrada Baga</p>	-	40€	10€
<p>Vinha d'Ervideira Espumante Bruto Branco 2018 Nelson Rolo Ervideira, Vidigueira Antão Vaz, Arinto, Alvarinho e Verdelho</p>	-	40€	7€
<p>Dom Perignon Vintage 2009 Richard Geoffroy Moet & Chandon, Campagne Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Noir</p>	-	300€	-





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



1.5L



75cl



12cl

VINHO BRANCO / WHITE WINE

Conventual Reserva 2016 Nuno do Ó Adega de Portalegre Winery, Portalegre Bical, Roupeiro, Arinto e Fernão Pires	-	30€	8€
Herdade do Sobroso Reserva 2020 Luis Duarte Herdade do Sobroso, Vidigueira Antão Vaz	-	35€	10€
Torre do Frade Viognier 2018 Diogo Albino Torre de Curvo, Monforte Viognier	-	35€	10€
Talha de Argila Branco 2017 Nuno do Ó Herdade da Anta de Cima, Montargil Alvarinho, Verdelho e Viosinho	-	35€	10€
Outeiros Altos Vinho de Talha Branco 2019 Herdade dos Outeiros Altos, Estremoz Antão Vaz e Arinto	-	40€	10€
Tapada do Chaves 2017 Pedro Baptista Tapado do Chaves, Frangoneiro (Portalegre) Arinto, Antão Vaz, Assario, Tamarez e Roupeiro	-	50€	15€
Quinta do Mouro Erro B 2017 Miguel Louro Quinta do Mouro, Estremoz Arinto	-	50€	15€
Alcunha 2017 Miguel Louro Miguel Louro Wines, Estremoz Rabigato	-	65€	17.5€
Herdade Papa Leite B51 2019 António Madalena Filipe Barreiros Cardoso, Alter do Chão Moscatel, Chenin Blanc, Viognier e Verdelho	-	75€	17.5€



ROSÉ

Lima Mayer Rosé 2019

Rui Reguinga
Lima Mayer & Companhia, Monforte
Aragonez e Syrah

Sonhador Rosé 2019

David Baverstock
Howard's Folly, Estremoz
Aragonez e Castelão

Sobroso Cellar Selection Rosé 2020

Luís Duarte
Herdade do Sobroso, Vidigueira
Syrah

Fita Preta Rosé Cuvée N°3

António Maçanita
Fita Preta, Évora
Aragonez, Castelão e Trincadeira



1.5L



75cl



12cl

-

30€

10€

-

30€

10€

-

35€

9€

-

30€

10€

VINHO TINTO / RED WINE

Lima Mayer 2015

Rui Reguinga
Lima Mayer & Companhia, Monforte
Syrah, Aragonez, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon
e Alicante Bouschet

Outeiros Altos Sem Sulfitos 2018

Herdade dos Outeiros Altos, Estremoz
Aragonez, Alfrocheiro, Trincadeira, Touriga Nacional
e Alicante Bouschet

Torre do Frade Grande Reserva 2008

Paulo Laureano
Torre de Curvo, Monforte
Alicante Bouschet, Trincadeira e Aragonez

Terra d'Alter ALF 2020

Peter Bright
Terras D'Alter, Alter do Chão
Alfrocheiro

-

30€

10€

-

40€

12€

-

55€

15€

-

40€

10€





	1.5L	75cl	12cl
Blog 2018 Tiago Cabaço Tiago Cabaço Winery, Estremoz Alicante Bouschet e Touriga Nacional	-	55€	12.5€
Altas Quintas Mensagem de Alfrocheiro 2015 João Lourenço Altas Quintas, Portalegre Alfrocheiro	-	55€	15€
Altas Quintas Mensagem de Cabernet Sauvignon 2008 Paulo Laureano Altas Quintas, Portalegre Cabernet Sauvignon	-	55€	15€
Solstício 2017 João Afonso Cabeças do Reguengo, Reguengo (Portalegre) Field Blend	-	65€	15€
Quinta da Fonte Souto, Vinha do Souto 2017 Charles Symington, Pedro Correia e José Daniel Soares Symington, Portalegre Alicante Bouschet e Syrah	-	90€	20€
Herdade Papa Leite B62 2017 António Madalena Filipe Barreiros Cardoso, Alter do Chão Alicante Bouschet e Merlot	-	110€	20€
Grande Reserva Preta Cuvée 2017 António Maçanita Fita Preta, Évora Alicante Bouschet, Aragonez e Baga	-	120€	35€
Incógnito 2013 Hamilton Reis Cortes de Cima, Vidigueira Syrah	-	140€	40€
Quinta do Mouro Rótulo Dourado 2015 Miguel Louro Quinta do Mouro, Estremoz Aragonez, Alicante Bouschet, Touriga Nacional e Cabernet Sauvignon	-	140€	35€





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



1.5l



75cl



12cl

Júlio B.Bastos 2014

Júlio Bastos
Dona Maria, Estremoz
Alicante Bouschet

-

170€

45€

Mouchão Tonel 2013

Paulo Laureano
Herdade do Mouchão, Casa Branca
Alicante Bouschet

-

250€

70€

Pêra Manca 2014

Pedro Baptista
Fundação Eugénio de Almeida, Évora
Aragonez e Trincadeira

-

450€

120€



FORTIFICADOS / FORTIFIED WINE

MADEIRA

Blandy's 10 anos Sercial 55€ 50cl | 8€ 5cl
Francisco Albuquerque
Blandy's, Madeira
Verdelho

Blandy's 10 anos Verdelho 55€ 50cl | 8€ 5cl
Francisco Albuquerque
Blandy's, Madeira
Verdelho

Blandy's 10 anos Bual 55€ 50cl | 8€ 5cl
Francisco Albuquerque
Blandy's, Madeira
Boal

Blandy's 1999 Malmsey 150€ 50cl | 17.5€ 5cl
Francisco Albuquerque
Blandy's, Madeira
Malvasia

Blandy's 1980 Terrantez 400€ 50cl | 30€ 5cl
Francisco Albuquerque
Blandy's, Madeira
Terrantez

PENÍNSULA DE SETÚBAL

Horácio Simões Superior Moscatel Roxo 80€ 50cl | 10€ 5cl
Luís Simões
Casa Agrícola Horácio Simões, Palmela
Moscatel Roxo

Alambre 20 anos 80€ 50cl | 12.50€ 5cl
Domingos Soares Franco
José Maria da Fonseca
Moscatel de Alexandria



PORTO

Graham's 20 anos

Charles Symington
Symington, Porto
Field Blend

70€ 37cl | 10€ 5cl

Dow's LBV 2015

Charles Symington
Symington, Porto
Field Blend

50€ 37cl | 8€ 5cl

Quinta do Vesúvio Vintage 2000

Charles Symington
Symington, Porto
Field Blend

200€ 75cl | 25€ 5cl

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



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

Nenhum prato ou produto alimentar ou bebida pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado (DL 10/2015 de 16 de janeiro).

