

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 mayonese	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 oreganos, 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 mayonese	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 bio 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, geleia de maracujá e gelado de bolo de mel Remembering Madeira Island: banana tart with Madeira wine, passion fruit coulis and molasses and spices ice cream	8€
Doce conventual do mês – Pudim Abade Priscos com texturas de citrinos e gelado de tangerina Traditional egg puding with textures of citrus and tangerine ice cream	7€
Crème Brûlée de ervas doces da Herdade de Torre de Palma, gelado de chocolate branco e framboesas Crème Brûlée with sweet herbs from our garden, white chocolate and raspberry ice cream	8€
Seleção de frutos vermelhos da Costa Vicentina, sopa fria de morango e poejo, cremoso de queijo fresco e gelado de nata e suspiro Selection of red berries for the Alentejo Coast with strawberry and pennyroyal sauce, whipped cream cheese, ice cream and merengue	7€
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 Shnitzel	12€
Hamburguer * Burger	12€
Bife do lombo * Beef Terderloin	18€
Guarnição extra Extra garnish	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



1.5cl



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€

Torre de Palma Rosé 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€



ESPUMANTE E CHAMPANHE 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€

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€





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



1.5cl



75cl



12cl

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€





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



1.5cl



75cl



12cl

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
Alicante Bouschet

140€

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 Tônica 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€

