



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€
Queijo regional de produção artesanal	4.9€

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.)	4.5€
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	13€
Queijo de ovelha gratinado com orégãos, chutney de pimentos e malaguetas e tostas caseiras	9€
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	14€
Ovos de Torre de Palma feitos na sala com os melhores ingredientes da região: enchidos, espargos, cogumelos e ervas da nossa horta	16€

PARA ACONCHEGAR

Creme de ervilhas com hortelã e enchidos da Dona Otávia	8€
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	25€
Arroz cremoso de cogumelos	26€

DO MAR

Lula Portuguesa apanhada à linha e grelhada com molho béarnaise, arroz de coentrada e limão	28€
Polvo assado no barro, migas do mesmo com chouriço e ervas frescas	35€
Vieiras coradas com papada, gnocchis de batata feito à mão, creme de filamento de açafraão e champanhe com óleo de aneto	28€
Caril de camarão com especiarias quentes e leite de côco, arroz basmati	28€
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>)	40€ 2 pessoas
Arroz de Carabineiro do Algarve	45€

DO CAMPO

Cachaço de porco de raça alentejana braseado em vinho tinto, gnocchis de batata, cogumelos silvestres e legumes da horta	29€
Lombo de novilho CarnAlentejana, molho de assinatura Miguel Laffan, com batata frita cortada à mão e espinafres salteados	29€
Lombinho de porco de raça Alentejana assado lentamente, ravioli de chouriço de Mouro com hortelã, texturas de ervilha e molho do assado	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	29€



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 e leite de côco, arroz basmati
Torre de Palma Reserva Branco

Cachaço de porco de raça alentejana braseado em vinho tinto, gnocchis de batata com cogumelos silvestre e legumes da horta
Torre de Palma Reserva Tinto

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

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
Torre de Palma Late Harvest

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	8€
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	13€

VINHOS DE SOBREMESA

Torre de Palma Late Harvest 2021	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€