



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

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.

A handwritten signature in black ink, reading "Laffan" with a stylized flourish at the end.

COUVERT

Pão Alentejano, azeite Torre de Palma, azeitonas	3,5€
Queijo fresco de cabra	3,5€
Rissol de carabineiro (un.)	4€
Escabeche de pimentos assados	1,5€

PARA ACONCHEGAR

Gazpacho com morango e melancia, vinagre envelhecido em barrica e amêndoas	16€
Creme de ervilhas com enchidos assados da Dona Octávia	14€

PARA COMEÇAR

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€
Seleção de cogumelos do Alto Alentejo com creme de alho doce, salsa, e papada de porco da região tostada	12€
Queijo de ovelha gratinado com orégãos frescos, chutney de pimentos e malaquetas, tostinhas caseiras	9€
Lulas fritas em farinha de milho com maionese de alho, limão e coentros	14€
Ovos biológicos Torre de Palma feitos na sala com os melhores ingredientes da região: enchidos, espargos, cogumelos e ervas da nossa horta	16€
Gambas fritas no barro com alho, chili e coentros frescos	18€

DO MAR

Lula Portuguesa apanhada à linha e grelhada com molho béarnaise e arroz de coentrada e limão	28€
Sopa de peixe da lota de Setúbal com salmonete, lagostim e rouille	30€
Polvo assado no barro, migas do mesmo com ervas frescas	27€
Bacalhau assado com migas de piso de coentros e amêijoas	28€
Caril de camarão com especiarias quentes e leite de côco, arroz basmati premium	28€

DO CAMPO

Presa de porco de Raça Alentejana a baixa temperatura com migas de espargos verdes	28€
Piano de porco cozinhado lentamente com mel, soja e especiarias, salada Tailandesa de papaia verde	26€
Lombo de novilho criado em Portugal, molho de assinatura Miguel Laffan, com batata frita cortada à mão e espinafres salteados	29€
Pernil de borrego assado lentamente com batatas, chalotas e espinafres salteados	29€

DA HORTA

Caril verde de legumes biológicos e arroz Thai	25€
Estufado de ervilhas com ovo escalfado	22€
Caril vermelho com batata doce grelhada legumes biológicos, creme fraiche e ervas frescas	22€

PARA OS SUPER HERÓIS

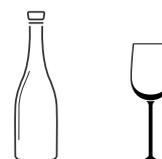
Creme de legumes	8€
Bacalhau à Brás	14€
Ovos Torre de Palma	16€
Escalope de frango panado 	14€
Hambúrguer 	14€
Bife do lombo 	22€
Guarnição extra	8€

 Escolha uma guarnição: batatas fritas, arroz, legumes, puré de batata ou massa

PARA ADOÇAR

Texturas de framboesas	8€
Tartelete de maçã assada, gelado de baunilha e creme diplomático	9€
Crème Brûlée de ervas doces da Herdade de Torre de Palma com gelado de framboesas	8€
Mousse de chocolate crocante, cremoso de caramelo salgado e gelado de manteiga de amendoim	8€
Farófias com trilogia de avelã	7,5€
Seleção de queijos do mercado de Estremoz, compotas e frutos secos	12€

Vinho de Sobremesa Torre de Palma



Torre de Palma Late Harvest 2020 - Edição Limitada 0,5l
Tinta Miúda

120€ || 20€



**De produção altamente exclusiva, com apenas 390 garrafas disponíveis,
o nosso Colheita Tardia foi criado pelo énologo
Duarte de Deus em Torre de Palma a partir de uvas passificadas.**