



## **RESTAURANTE TORRE DE PALMA**

O Restaurante Torre de Palma nasce do Alentejo e da sua forma de estar à mesa. Aqui, cada prato conta uma história feita de tempo e respeito pelo produto local e sazonal, interpretado com alma pela nossa equipa.

A poucos metros, a Villa Romana de Torre de Palma recorda-nos que esta sempre foi uma terra de convívio, vinho e partilha. É dessa herança milenar que nasce a nossa proposta gastronómica, onde tradição e criatividade se encontram sob a liderança do Chef Eduardo Grilo.

Natural de Arronches, Eduardo cresceu rodeado pelos sabores e tradições do Alentejo, e partilha convosco as suas raízes e visão do que é a gastronomia alentejana.

A nossa cozinha é feita com respeito, amor e verdade: produtos da nossa horta, parcerias com produtores locais, e vinhos desenhados na Adega de Torre de Palma, mesmo aqui ao lado.

**Chef Eduardo Grilo**

**Chef de Pastelaria Márcia Dias**

**Chefe de Sala Alexandre Santos**

**Sommelier Emanuel Granadeiro**



**RESTAURANTE  
TORRE DE PALMA**

### *Couvert*

|  |     |
|--|-----|
| Pão Alentejano, azeite Torre de Palma,<br>Azeitonas e Manteiga de Azeitona | 6 € |
| Queijo de Ovelha de produção Artesanal                                     | 6 € |

### *Entradas*

|  |      |
|--|------|
| Tiborna com Queijo Monte da Vinha,<br>doce de tomate e nozes caramelizadas | 10 € |
| Peixinhos da Horta de Torre de Palma                                       | 9 €  |
| Salada de cogumelos Shitake e marmelada de Torre de Palma                  | 12 € |
| Empada de perdiz e galinha do campo<br>com salada de canónigos             | 14 € |
| Língua de Vaca com migas de couve flor                                     | 16 € |

### *Sopas*

|  |      |
|--|------|
| Creme de legumes da Herdade Torre de Palma | 6 €  |
| Sopa de Tomate Alentejana                  | 12 € |
| Sopa da Panela com galinha do Campo        | 10 € |



**RESTAURANTE  
TORRE DE PALMA**

### *Peixe*

|   |      |
|---|------|
| Polvo com esmagada de batata com tomate,<br>enchidos e pickle de gaspacho | 35 € |
| Bacalhau assado no carvão com batata,<br>pimentos e ovas de bacalhau      | 29 € |
| Arroz de peixe da Costa Alentejana<br>com as nossas ervas aromáticas      | 32 € |

### *Carne*

|  |      |
|--|------|
| Bochechas de Porco Preto<br>com migas de pão Alentejano e laranja    | 24 € |
| Arroz de Lebre com espetada de lebre<br>salada de rúcula e cogumelos | 29 € |
| Costeleta CarnAlentejana<br>com batata assada e legumes da época     | 34 € |
| Chambão na couve com arroz de forno                                  | 28 € |

### *Vegetariano*

|   |      |
|---|------|
| Cozido de grão com couves e cogumelos fumados | 18 € |
|---|------|



**RESTAURANTE  
TORRE DE PALMA**

## *Sobremesas*

|   |      |
|---|------|
| Pudim de água de Estremoz com gelado de noz                                   | 8 €  |
| Sericaia com gelado de Ameixa de Elvas  | 9 €  |
| Mousse de chocolate crocante,<br>cremoso de café e gelado de caramelo salgado | 9 €  |
| Seleção de queijos do mercado de Estremoz,<br>compotas e frutos secos         | 22 € |

## *Crianças*

|   |      |
|---|------|
| Creme de legumes da Herdade Torre de Palma      | 6 €  |
| Canja de massa com galinha                      | 5 €  |
| Salmão no forno com puré de batata doce         | 16 € |
| Peito de frango com arroz de ervilhas e cenoura | 16 € |
| Esparguete à Bolonhesa                          | 16 € |