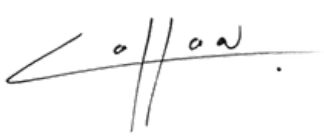
PALMA

restaurante

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.



PALMA
restaurante
MIGUEL LAFFAN

COUVERT

Pão Alentejano, azeite Torre de Palma, azeitonas	3,5€
Queijo regional de produção artesanal	4,90€
Rissol de carabineiro (un.)	4,50€
Escabeche de pimentos assados	2,5€

PARA ACONCHEGAR

Creme de legumes da Herdade Torre de Palma	8€
Creme de Cogumelos	13€
Sopa de peixe da Costa Vicentina	18€
Açorda alentejana de bacalhau com gema de ovo curado e piso da nossa horta	18€

PARA COMEÇAR

Croquete de borrego merino assado, com maionese de especiarias quentes e hortelã (un.)	6€
Queijo de ovelha gratinado com orégãos frescos, chutney de pimentos e malaguetas, tostinhas caseiras	9€
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€
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€

IVA incluído à taxa legal em vigor

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).

PALMA
restaurante
MIGUEL LAFFAN

DO MAR

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

DO CAMPO

Magret de pato grelhado com mel, shoyu e maracujá, spicy noodles com amendoim	28€
Piano de Porco Preto com puré de batata com manteiga dos açores e raspa de limão e bimis grelhados	28€
Cachaço de porco de raça alentejana braseado em vinho tinto, gnocchis de batata com cogumelos silvestre e legumes de outono	29€
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 vermelho com batata doce grelhada legumes biológicos, crème fraîche e ervas frescas	22€
Caril verde de legumes biológicos e arroz Thai	25€
Arroz cremoso de cogumelos	26€

IVA incluído à taxa legal em vigor

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).

PALMA
restaurante
MIGUEL LAFFAN

PARA OS SUPER HERÓIS

Creme de legumes	8€
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

IVA incluído à taxa legal em vigor

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).

PALMA
restaurante
MIGUEL LAFFAN

PARA ADOÇAR

Pudim Abade de Priscos com Sorbet de Tangerina	8€
Tarte de Amêndoa com Sorbet de Maçã Verde	8€
Mousse de chocolate crocante, cremoso de caramelo salgado e gelado de manteiga de amendoim	8€
Créme Brûlée de ervas doces da Herdade de Torre de Palma com gelado de framboesas	9€
Seleção de queijos do mercado de Estremoz, compotas e frutos secos	14€

Vinho de Sobremesa Torre de Palma

Torre de Palma Late Harvest 2021 - Edição Limitada 0,5l **120€ || 20€**
Tinta Miúda

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.

IVA incluído à taxa legal em vigor

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).