



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, appearing to read 'Laffan', with a horizontal line extending to the right.



COUVERT

Pão Alentejano, azeite Torre de Palma e azeitonas	3.5€
Queijo regional de produção artesanal	4.9€

PARA COMEÇAR

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



DA HORTA

Caril verde de legumes biológicos e arroz basmati	25€
Caril vermelho com batata doce grelhada legumes biológicos, ervas frescas e arroz basmati	22€
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€
Arroz de Carabineiro do Algarve	45€

DO CAMPO

Cachaço de porco de raça alentejana braseado em vinho tinto, gnocchis de batata com cogumelos silvestre e legumes da horta	29€
Lombo de novilho CarnAlentejana, molho de assinatura Miguel Laffan, com batata frita cortada à mão e espinafres salteados	29€
Piano de Porco Preto com salada thai	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 Arinto & Alvarinho

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

Tarte de Amêndoa com Sorbet de Maçã Verde
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 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 Abade de Priscos com Sorbet de Tangerina
Torre de Palma Late Harvest

Menu Vinhos à Mesa Premium | Valor por pessoa: 110,00 Euros

**Mínimo de 2 pessoas*