

PALÁCIO DE SETEAIS
VALVERDE
SINTRA



Restaurante Marialva

JANTAR

DINNER



couvert

SELEÇÃO DE PÃES, MANTEIGAS SIMPLES
E AMUSE-BOUCHE CRIADO DIARIAMENTE PELO CHEF
BREAD SELECTION, SIMPLE BUTTERS AND DAILY
AMUSE-BOUCHE CREATED BY THE CHEF
7,00€

entradas • starters

SOPA DE PEIXE DA NOSSA COSTA
FISH SOUP FROM OUR COAST
19,00€

CONSOMMÉ COM PORTO VINTAGE
CONSOMMÉ WITH VINTAGE PORT
20,00€

SALADA DE CARANGUEJO COM MAIONESE WASABI
CRAB SALAD WITH WASABI MAYONNAISE
39,00€

CARPACCIO DE SALMÃO E TAMBORIL COM LIMA
SALMON AND MONKFISH CARPACCIO WITH LIME
38,00€

do mar • from the sea

ARROZ DE LAVAGANTE
LOBSTER RICE
68,00€

BACALHAU COM COGUMELOS SELVAGENS E AZEITONA PRETA
COD WITH WILD MUSHROOMS AND BLACK OLIVES
36,00€

FILETE DE PEIXE GALO COM RISOTTO DE ALGA E AMÊIJOA
JOHN DORY FISH FILLET WITH SEAWEED AND CLAM RISOTTO
39,00€

SUGESTÃO DE PEIXE DO DIA COM LEGUMES MEDITERRÂNEOS,
BATATA DOCE, ALCAPARRA E TOMATE CHERRY
FISH OF THE DAY SUGGESTION WITH MEDITERRANEAN VEGETABLES,
SWEET POTATO, CAPER AND CHERRY TOMATO
45,00€

da terra • from the land

LEITÃO COM CHUTNEY DE LARANJA E SOUFLÉ DE BATATA
SUCKLING PIG WITH ORANGE CHUTNEY AND POTATO SOUFLÉ
36,00€

VITELA BARROSÃ COM EMULSÃO DE SALSA E LIMÃO
"BARROSÃ" VEAL WITH PARSLEY AND LEMON EMULSION
49,00€

TARTE DE LEBRE COM TRUFA, COGUMELOS,
TOMILHO E LEGUMES MEDITERRÂNEOS
HARE PIE WITH TRUFFLE, MUSHROOMS, THYME
AND MEDITERRANEAN VEGETABLES
55,00€

SELA DE BORREGO COM SABORES
DO CAMPO E MOLHO DE ALECRIM
LAMB CARRÉ WITH COUNTRYSIDE FLAVORS
AND ROSEMARY SAUCE
46,00€

vegan

GNOCCHI DE PARMESÃO COM
MOLHO DE TOMATE E MANJERICÃO
PARMESAN GNOCCHI WITH TOMATO SAUCE AND BASIL
37,00€

BERINGELA ASSADA COM SABORES DO MEDITERRÂNEO
ROASTED EGGPLANT WITH MEDITERRANEAN FLAVORS
39,00€

O NOSSO AIPO COM PURÉ
DE COUVE-FLOR E COGUMELOS SELVAGENS
OUR CELERY WITH CAULIFLOWER PURÉE
AND WILD MUSHROOMS
41,00€

sobremesas • desserts

SELEÇÃO DE QUEIJOS
CHEESE SELECTION
POR PEÇA / PER PIECE • 6,00€

PUDIM ABADE DE PRISCOS COM GELADO DE CANELA
"ABADE DE PRISCOS" PUDDING WITH CINNAMON ICE CREAM
16,00€

TEXTURAS DE CHOCOLATE COM GELADO DE BAUNILHA
CHOCOLATE TEXTURES WITH VANILLA ICE CREAM
17,00€

HARMONIA DE CITRINOS COM GELADO DE TANGERINA
CITRUS FRUITS HARMONY WITH TANGERINE ICE CREAM
15,00€

CRÈME BRÛLÉE DE MARACUJÁ
COM GELADO DE CARAMELO E TELHA CROCANTE
PASSION FRUIT CRÈME BRÛLÉE WITH CARAMEL ICE CREAM
AND CRUNCHY TILE
16,00€

GOURMET

Menu de degustação *Tasting menu*

AMUSE-BOUCHE

SOPA DE PEIXE DA NOSSA COSTA
FISH SOUP FROM OUR COAST

ou • or

CARPACCIO DE SALMÃO E TAMBORIL COM LIMA
SALMON AND MONKFISH CARPACCIO WITH LIME

BACALHAU COM COGUMELOS
SELVAGENS E AZEITONA PRETA
COD WITH WILD MUSHROOMS
AND BLACK OLIVES

ou • or

LEITÃO COM CHUTNEY
DE LARANJA E SOUFFLÉ DE BATATA
SUCKLING PIG WITH ORANGE CHUTNEY
AND POTATO SOUFFLÉ

CRÈME BRÛLÉE DE MARACUJÁ COM
GELADO DE CARAMELO E TELHA CROCANTE
PASSION FRUIT CRÈME BRÛLÉE WITH CARAMEL
ICE CREAM AND CRUNCHY TILE

PETIT FOURS

79,00€

HARMONIZAÇÃO DE VINHOS / WINE PAIRING

46,00€

ROYAL

Menu de degustação *Tasting menu*

AMUSE-BOUCHE

CONSOMMÉ COM PORTO VINTAGE
CONSOMMÉ WITH VINTAGE PORT

ou • or

SALADA DE CARANGUEJO COM MAIONESE WASABI
CRAB SALAD WITH WASABI MAYONNAISE

FILETE PEIXE GALO
COM RISOTTO DE ALGA E AMÊIJOA
JOHN DORY FISH FILLET WITH SEAWEED
AND CLAM RISOTTO

ou • or

SUGESTÃO DE PEIXE DO DIA COM LEGUMES
MEDITERRÂNEOS, BATATA DOCE, ALCAPARRA E TOMATE CHERRY
FISH OF THE DAY SUGGESTION WITH MEDITERRANEAN VEGETABLES,
SWEET POTATO, CAPER AND CHERRY TOMATO

TARTE DE LEBRE COM TRUFA, COGUMELOS,
TOMILHO E LEGUMES MEDITERRÂNEOS
HARE PIE WITH TRUFFLE, MUSHROOMS, THYME
AND MEDITERRANEAN VEGETABLES

ou • or

SELA DE BORREGO COM SABORES
DO CAMPO E MOLHO DE ALECRIM
LAMB CARRÉ WITH COUNTRYSIDE FLAVORS
AND ROSEMARY SAUCE

SELEÇÃO DE QUEIJOS
CHEESE SELECTION

TEXTURAS DE CHOCOLATE COM GELADO DE BAUNILHA
CHOCOLATE TEXTURES WITH VANILLA ICE CREAM

144,00€

HARMONIZAÇÃO DE VINHOS / WINE PAIRING

64,00€

