



palatial



Bem vindo

O Palatial liga a arte, a gastronomia e o vinho.

Procuramos reinterpretar a cozinha portuguesa, que se caracteriza pela riqueza multicultural e pela enorme diversidade, respeitando e estimando a sua história. Com o intuito de criar algo singular e único, utilizamos produtos locais e sazonais, de produtores maioritariamente pequenos. A nossa cozinha aposta em técnicas tradicionais, onde valorizamos muito a cozinha “sobre as brasas”, bem como o forno a lenha tradicional. Pretendemos expressar-nos através de uma cozinha muito pessoal e de um serviço irrepreensível, de maneira que o nosso cliente sinta que esta também é a sua casa.

***“O seu corpo não é um templo, é um parque de diversões.
Aproveite a viagem”***

Anthony Bourdain

Welcome

Palatial connects art, gastronomy and wine.

We seek to reinterpret Portuguese cuisine, known by its multicultural richness and enormous diversity. Respecting and embracing its history, we aim to create something singular and unique.

For that, we use our local and seasonal products, mostly from small farmers. Our cuisine relies on traditional techniques, where cooking “on fire” as well as the traditional wood-fired oven are greatly valued.

We strive to express ourselves by a very personal cuisine and impeccable service, to make our guests feel this is also their home.

***“Your body is not a temple, it’s an amusement park.
Enjoy the ride”***

Anthony Bourdain



Degustação *Menu Tradição*

Este Menu tem por base o receituário tradicional português.
Com uma abordagem atrevida e pessoal, procuramos explorar
os sabores do nosso país, respeitando a riqueza que nele existe.

“Comamos, bebamos e nunca ralhamos.”

Tasting Tradition Menu

*This menu is based on traditional Portuguese cuisine.
With a bold and personal approach, we seek to explore the
flavours of our country with great respect.*

“Let us eat, drink and never yell”

Menu Tradição

Tradition Menu

Boas vindas do Chef

Chef snacks selection

O nosso pão de massa mãe

Our sourdough bread

Cavala, mexilhão e escabeche

Mackerel, mussel and "escabeche" sauce

Tomate, tomate e tomate

Tomato, tomato and tomato

Bacalhau com todos

Codfish "com todos"

Porco preto, milho e cebola nova

Black pork, corn and onion

Abade de priscos, citrinos e canela

"Abade de priscos", citrus and cinnamon

Petit Fours

Menu Completo - 90 €

Complete Menu

5 vinhos sugeridos para o Menu de Degustação

5 wines suggested for the Tasting Menu

Harmonização Palatial - 10 cl _____ **50 €**
Palatial Pairing - 10 cl

Harmonização Premium - 10 cl _____ **75 €**
Premium Pairing - 10 cl

Harmonização Champagne - 10 cl _____ **90 €**
Champagne Pairing - 10 cl

IVA incluído à taxa legal em vigor.

De forma a garantir uma experiência plena, os menus de degustação são servidos para a totalidade da mesa respeitando a mesma ordem.
Ao almoço, o menu de degustação é servido até às 13h30 e ao jantar até às 21h00.

VAT included at the current legal rate.

In order to guarantee a complete experience, the tasting menus are served to the entire table in the same order.
For lunch, the tasting menu is served until 1:30 pm and for dinner until 9:00 pm.



Degustação

Menu Inovação

Nesta experiência procuramos dar expressão ao talento de uma equipa jovem e inconformada. Através de produtos locais e singulares que nos fazem viajar pelo território nacional, apresentamos aquilo que consideramos ser a verdadeira expressão da nossa cozinha.

“Falta-nos reflexão, pensar, precisamos do trabalho de pensar, e parece-me que, sem ideias, não vamos a parte nenhuma.”

José Saranago

Tasting

Innovation Menu

In this is experience we express the talent of a young and unconformed team. Through local and unique products that will make you travel across all Portugal, you will embrace what we consider to be the true expression of our cuisine.

“We lack reflection, thinking, we need the work of thinking, and it seems to me that, without ideas, we’re going nowhere.”

José Saranago

Menu Inovação

Innovation Menu

Boas vindas do Chef

Chef snacks selection

O nosso pão de massa mãe

Our sourdough bread

Gamba da costa, ajo blanco e coentros

Portuguese prawn, "ajo blanco" and coriander

Salmonete, lula gigante e ervilha

Red mullet, giant squid and peas

Linguado, carabineiro e courgette

Sole, carabineiro and courgette

Wagyu, bimis e cogumelos silvestres

Wagyu, bimis and wild mushrooms

Pato maturado, abóbora, laranja e mel

Dry aged duck, pumpkin, orange and honey

Ruibarbo, frutos vermelhos e sabugueiro

Rhubarb, red berries and elderflower

Maracujá, manga e coco

Passion fruit, mango and coconut

Petit Fours

Menu Completo - 120 €

Complete Menu

5 vinhos sugeridos para o Menu de Degustação

5 wines suggested for the Tasting Menu

Harmonização Palatial - 10 cl _____ **50 €**
Palatial Pairing - 10 cl

Harmonização Premium - 10 cl _____ **75 €**
Premium Pairing - 10 cl

Harmonização Champagne - 10 cl _____ **90 €**
Champagne Pairing - 10 cl

IVA incluído à taxa legal em vigor.

De forma a garantir uma experiência plena, os menus de degustação são servidos para a totalidade da mesa respeitando a mesma ordem.
Ao almoço, o menu de degustação é servido até às 13h30 e ao jantar até às 21h00.

VAT included at the current legal rate.

In order to guarantee a complete experience, the tasting menus are served to the entire table in the same order.
For lunch, the tasting menu is served until 1:30 pm and for dinner until 9:00 pm.

Capacidade Máxima do Estabelecimento

64 Lugares interiores
24 Lugares exteriores

Horário de Funcionamento

de 3ª feira a Sábado
das 12h30 às 15h30
das 19h30 às 23h30

Encerramento da cozinha às 22h30

Proibida a entrada a animais

Não é permitida a entrada de animais, salvo quando se tratar de cães de assistência e desde que cumpridas as obrigações legais por parte dos portadores destes animais.
Decreto-Lei nº 10/2015, de 16 de janeiro

Normas de acesso ao estabelecimento

- Não manifestar a intenção de utilizar os serviços prestados;
- Se recusar a cumprir as normas de funcionamento privadas do estabelecimento aqui publicitadas;
- Penetrar nas áreas de acesso vedado. Não são permitidas trocas ou devoluções dos produtos alimentares escolhidos e entregues nas mesas.

Decreto-Lei nº 234/2007 de 19 de junho

Wifi**Maximum Capacity of the Establishment**

64 Indoor places
24 outdoor seats

Opening Hours

from Tuesday to Saturday
from 12:30 pm to 3:30 pm
from 7:30 pm to 11:30 pm
Kitchen closing at 10:30 pm

No entry to animals

The entry of animals is not permitted, except in the case of assistance dogs and as long as legal obligations are met by the owners of these animals.
Decree-Law No. 10/2015, of January 16

Access rules to the establishment

- Not expressing the intention to use the services provided;
- Refuse to comply with the establishment's private operating rules published here;
- Penetrate areas with restricted access. No exchanges or returns of food products are allowed chosen and delivered to the tables.

Decree-Law No. 234/2007 of June 19



palatial
restaurant

Av. da Independência, nº8, - Lomar, Arcos - 4705 -162 Braga
EN Braga-Guimarães
Tel. +351 967 817 022
palatial.pt

Como chegar:



google maps



waze