



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

Tradição Menu

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

Polvo, jalepeno e percebes
Octopus, jalepeno and barnacles

Coelho à caçador
Rabbit hunter

Tamboril maturado, arroz de lingueirão e coentros
Aged monkfish, razor clam rice and coriander

Borrego de leite, beringela e alecrim
Suckling lamb, eggplant and rosemary

Queijo, marmelo e pão de ló*
*Cheese, quince and sponge cake**

Petit Fours

Menu Completo - 90 €
Complete Menu

* **Degustação de 5 queijos - Suplemento** (a substituir a sobremesa) + **10 €**
**Tasting of 5 cheeses - Supplement (substitute of dessert) 10 €*

5 vinhos sugeridos para o Menu de Degustação
5 wines suggested for the Tasting Menu

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

Harmonização Premium - 10 cl
Premium Pairing - 10 cl
80 €

Harmonização Champagne - 10 cl
Champagne Pairing - 10 cl
110 €

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 Saramago

Tasting

Menu Innovation

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 Saramago

Menu Inovação

Innovation Menu

Boas vindas do Chef
Chef snacks selection

O nosso pão de massa mãe
Our sourdough bread

Salmonete, beterraba e tamarilho
Red mullet, beetroot and tamarillo

Topinambo, castanha e trufa
Topinambo, chestnut and truffle

Linguado e “cozido à portuguesa”
Sole and “Portuguese-style stew”

Wagyu, bimis e cogumelo
Wagyu, bimis and mushrooms

Maturada, trompetas da morte e trufa
Matured, death trumpets and truffle

Diospiro, castanha e brioche*
*Persimmon, chestnut and brioche**

Chocolate café e pistachio*
*Coffee chocolate and pistachio**

Petit Fours

Menu Completo - 120 €
Complete Menu

* Degustação de 5 queijos - Suplemento (a substituir a sobremesa) + 10 €
**Tasting of 5 cheeses - Supplement (substitute of dessert) 10 €*

5 vinhos sugeridos para o Menu de Degustação
5 wines suggested for the Tasting Menu

Harmonização Palatial - 10 cl
Palatial Pairing - 10 cl

50 €

Harmonização Premium - 10 cl
Premium Pairing - 10 cl

80 €

Harmonização Champagne - 10 cl
Champagne Pairing - 10 cl

110 €

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.



À Carta
Hommage

À la Carte
Tribute

Entradas
Appetizer

Wagyu, bimis e cogumelos
Wagyu, bimis and mushrooms

30 €



Polvo, jalepeno e percebes
Octopus, jalepeno and barnacles

27 €



“Coelho à caçador”
“Rabbit hunter”

26 €



Topinambo, castanha e trufa
Topinambo, chestnut and truffle

23 €



Salmonete, beterraba e tamarilho
Red mullet, beetroot and tamarillo

28 €

Pratos Principais

Main dishes

Do Mar

From the Sea

Bacalhau com todos

Codfish "com todos"

37 €

Tamboril maturado, arroz de lingueirão e coentros

Aged monkfish, razor clam rice and coriander

38 €

Linguado e "cozido à portuguesa"

Sole and "Portuguese-style stew"

38 €

Pescada, batata e carabineiro

Hake, potatoes and prawns

37 €

Da Terra

From our land

"Carne de porco a alentejana"

"Carne de porco à alentejana" Pork at Alentejo style

38 €

Maturada, trompetas da morte e trufa

Mtured, death trumpets and truffle

45 €

Borrego de leite, beringela e alecrim

Suckling lamb, eggplant and rosemary

39 €

Especialidades - Por Encomenda (2 dias de antecedência)

Wood fire specialities - By Order (2 days in advance)

Cabrito à moda antiga em forno a lenha (2 pax)

Old-fashioned goat (2 pax)

75 €

Bacalhau assado no forno a lenha (2 pax)

Cod baked in a wood-fired oven (2 pax)

75 €

Arroz de forno de lavagante (2 pax)

Lobster oven rice (2 pax)

95 €

* Acompanhamento de trufa negra (5 gr) + 20 €

* Black truffle side dish (5 gr) + 20 €

Sobremesas

Desserts

Diospiro, castanha e brioche
Persimmon, chestnut and brioche
14 €



Chocolate, café e pistachio
*Coffee chocolate and pistachio**
14 €



Queijo, pão de ló e marmelo
Cheese, sponge cake and quince
14 €



Manga, maracujá e coco
Passion fruit, mango and coconut
14 €

Degustação 5 queijos
Tasting 5 cheeses
20 €

Informações sobre alérgenos presentes nos nossos produtos estão disponíveis para consulta, por favor contacte os nossos colaboradores. Lembramos que os nossos produtos são preparados em ambientes que não são totalmente livres de alérgeno, pelo que há sempre um risco potencial da contaminação cruzada.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

Information about allergens present in our products is available for consultation, please contact our employees. Please remember that our products are prepared in environments that are not completely allergen-free, so there is always a potential risk of cross-contamination.

No dish, food product or drink, including the cover charge, can be charged if it is not requested by the customer or is unused.



Bebidas

Drinks

• *Bebidas* •

Drinks

Águas / Refrigerantes

Water / Soft Drinks

Água Luso 1L

Luso still water 1L

4,5 €

Água San Pellegrino 0,75L

San Pellegrino Water 0,75L

5 €

Frize Limão

Frize lemon flavoured sparkling water

4 €

Coca-Cola / Zero

Coca-Cola / Zero

4 €

Ice Tea Limão

Lemon Ice Tea

4 €

Ice Tea Manga

Mango Ice Tea

4 €

Sumo de Laranja Natural

Natural orange juice

6 €

Limonada

Lemonade

3,5 €

•

Cervejas

Beers

Cerveja Super Bock 0,33 L

Super Bock Beer 0,33 L

4 €

Cerveja Erdinger 0,33 L

Erdinger Beer 0,33 L

7 €

Cerveja Erdinger sem alcool 0,33 L

Erdinger non-alcoholic beer 0.33 L

6 €

Cerveja Chimay Blue 0,33 L

Chimay Beer Blue 0,33 L

12 €

Bebidas

Drinks

Chás

Teas

Chá Verde

Green Tea

3 €

Chá Preto

Black Tea

3 €

Chá de Cidreira

Cidreira Tea

3 €



Café

Coffee

Café Expresso

Espresso Coffee

3 €

Café Duplo Expresso

Double Espresso Coffee

4 €

Capuccino

Capuccino

5 €

Café com Leite

Coffee with milk

4 €

Descafeinado

Decaffeinated

3 €

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

reservas@palatial.pt
+351 253 143 128
+351 967 817 022

Avenida da Independência, 8
Arcos - 4705-162 - Braga - Portugal
palatial.pt