



palatial



MICHELIN
2025



Seja bem vindo à nossa casa.

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

Aqui, tudo é respeito, tradição e inovação, por isso, propomos uma experiência de homenagem à terra, à sua gente, à natureza e às estações.

Agora, relaxe e desfrute.

“Façam o favor de ser felizes”

António Feio



MICHELIN

2025

Welcome to our home.

Palatial connects gastronomy, wine, hospitality and art.

Here everything is respect, tradition and innovation, which is why we propose an experience that pays tribute to the land, its people, nature and the seasons.

Now, relax and enjoy.

“Do yourselves the favor of being happy”

António Feio



Tradição

Menu
Tradition Menu

“Somos do tamanho dos nossos sonhos”
Fernando Pessoa



“We are the size of our dreams”
Fernando Pessoa

Menu Tradição

Tradition Menu

7 momentos
7 courses

Boas vindas do Chef

Chef snacks selection

•

O nosso pão de massa mãe

Our sourdough bread

•

Polvo, tomates e coentros

Octopus, tomatoes and coriander

Massada de peixe e lavagante

Fish and lobster pasta

Pescada à poveira e carabineiro

Hake poveira style with carabineiro

Borrego de leite, favas e alecrim

Suckling lamb, broad beans and rosemary

•

Queijo da serra, pão de ló e marmelo*

*Serra cheese, sponge cake and quince**

•

Petit Fours

Menu Completo

Complete Menu

110 €

* 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

60 €

Harmonização Premium - 10 cl

Premium Pairing - 10 cl

105 €

Harmonização Champagne - 10 cl

Champagne Pairing - 10 cl

150 €

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 13h45 e ao jantar até às 20h45.

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 1:45 pm and for dinner until 8:45 pm.



Inovação

Menu
Innovation Menu

*“Dentro de nós há uma coisa que não tem nome,
essa coisa é o que somos.”*

José Saramago



*“Inside us there is something that has no name;
that something is what we are.”*

José Saramago

Menu Inovação

Innovation Menu

9 momentos
9 courses

Boas vindas do Chef

Chef snacks selection

•

O nosso pão de massa mãe

Our sourdough bread

•

Espargos, queijo da serra e ovo

Asparagus, Serra cheese and egg

Vieira, nabo e ouriço do mar

Scallop, turnip and sea urchin

Salmonete, lula gigante dos açores e ervilha

Red mullet, giant squid from the Azores and peas

Rodvalho, aipo bola e acelga

Turbot, celery and chard

Vazia maturada, topinambo e chalota

Dry aged beef, Jerusalem artichoke and shallot

•

Ruibarbo, frutos vermelhos e sabugueiro*

*Rhubarb, red berries and elderflower**

Ananás dos açores, hortelã e canela*

*Pineapple from the Azores, mint and cinnamon**

•

Petit Fours

Menu Completo

145 €

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

60 €

Palatial Pairing - 10 cl

Harmonização Premium - 10 cl

105 €

Premium Pairing - 10 cl

Harmonização Champagne - 10 cl

150 €

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 13h45 e ao jantar até às 20h45.

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 1:45 pm and for dinner until 8:45 pm.



À Carta
Hommage

À la Carte
Tribute

Entradas

Appetizers

Polvo, tomates e coentros	28 €
<i>Octopus, tomatoes and coriander</i>	

Espargos, queijo da serra e ovo	25 €
<i>Asparagus, Serra cheese and egg</i>	

Vieira, nabo e ouriço do mar	32 €
<i>Scallop, turnip and sea urchin</i>	

Massada de peixe e lavagante	30 €
<i>Fish and lobster pasta</i>	

Pratos Principais

Main dishes

Do Mar

From the Sea

Bacalhau com todos	40 €
<i>"Bacalhau com todos" style</i>	

Salmonete, lula gigante dos Açores e ervilha	44 €
<i>Red mullet, giant squid from the Azores and peas</i>	

Rodvalho, aipo bola e acelga	44 €
<i>Turbot, celery and chard</i>	

Da Terra

From our land

Lombo, batata e cogumelos	44 €
<i>Sirloin, potatoes and mushrooms</i>	

Vazia maturada, topinambo e chalota	47 €
<i>Dry aged beef, Jerusalem artichoke and shallot</i>	

Especialidades - Por Encomenda | Exclusivo Sala Vigna
(Mínimo 6 pessoas - 2 dias de antecedência)

Wood fire specialities - By Order / Vigna Room
(Minimum 6 people - 2 days in advance)

Cabrito à moda antiga em forno a lenha	42 €
<i>Old-fashioned goat</i>	

Bacalhau assado no forno a lenha	42 €
<i>Cod baked in a wood-fired oven</i>	

Arroz de forno de lavagante	65 €
<i>Lobster oven rice</i>	

Sobremesas

Desserts

Queijo da serra, pão de ló e marmelo	14 €
<i>Serra cheese, sponge cake and quince</i>	

Ananás dos açores, hortelã e canela	14 €
<i>Azores pineapple, mint and cinnamon</i>	

Ruibarbo, frutos vermelhos e sabugueiro	14 €
<i>Rhubarb, red berries and elderflower</i>	

Degustação 5 queijos	25 €
<i>Tasting 5 cheeses</i>	

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.



Palatial

Signature
Cocktails

Com Álcool With Alcohol

Passion Patrón

16 €

Patron reposado | Bitter | Limão | Laranja | Maracujá | Clara de ovo
Patron reposado | Bitter | Lemon | Orange | Passion fruit | Egg white

Olive Spicy Martini

16 €

Absolute vodka | Azeitona | Pimenta negra | Malagueta
Absolute Vodka | Olive | Black pepper | Chilli gingerbeer

Polish Mule

16 €

Belevdere vodka | Yuzu | Gingerbeer chilli | Lima
Belvedere vodka | Yuzu | Pepper Ginger Beer | Lime

Piña Kizami

16 €

Rum havana 3 anos | Ananás | Hortelã | Shiso | Kizami
Havana Rum 3 years | Pineapple | Mint | Shiso | Kizami

Tonka Old Fashioned

16 €

Whisky bourbon Bullet | Lima | Fava tonka | Capuchinhas
Bullet bourbon whiskey | Lima | Tonka bean | Nasturtiums

Sem Álcool Alcohol Free

Tropicatonic

10 €

Ananás | Maracujá | Sumo de Lima | Água tônica
Pineapple | Passion fruit | Lime Juice | Tonic water

Berries & Citrus

10 €

Framboesa | Amora | Sumo de Laranja | Sumo de Limão
Raspberry | Blackberry | Orange Juice | Lemon juice



Bebidas



Drinks

Bebidas

Drinks

Águas / Refrigerantes Water / Soft Drinks

Água Luso 1L <i>Luso still water 1L</i>	4.5 €
Água San Pellegrino 0,75L <i>San Pellegrino Water 0,75L</i>	5 €
Frize Limão <i>Frize lemon flavoured sparkling water</i>	4 €
Coca-Cola / Zero <i>Coca-Cola / Zero</i>	4 €
Ice Tea Limão <i>Lemon Ice Tea</i>	4 €
Ice Tea Manga <i>Mango Ice Tea</i>	4 €
Sumo de Laranja Natural <i>Natural orange juice</i>	4 €
Limonada <i>Lemonade</i>	4 €

Cervejas Beers

Cerveja Super Bock 0,33 L <i>Super Bock Beer 0,33 L</i>	4 €
Cerveja Erdinger 0,33 L <i>Erdinger Beer 0,33 L</i>	7 €
Cerveja Erdinger sem alcool 0,33 L <i>Erdinger non-alcoholic beer 0,33 L</i>	6 €
Cerveja Chimay Blue 0,33 L <i>Chimay Beer Blue 0,33 L</i>	12 €

Bebidas

Drinks

Infusões

Infusions

Clássicas	3.5 €
<i>Classics</i>	
Frescas	4 €
<i>Fresh</i>	
Infusão do chef	4.5 €
<i>Chef's Infusion</i>	

Café

Coffee

Café Expresso	3.5 €
<i>Espresso Coffee</i>	
Café Duplo Expresso	4.5 €
<i>Double Espresso Coffee</i>	
Capuccino	5.5 €
<i>Capuccino</i>	
Café com Leite	4.5 €
<i>Coffee with milk</i>	
Descafeinado	3.5 €
<i>Decaffeinated</i>	

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