



palatial

  
MICHELIN  
2025



Seja bem vindo à nossa casa.

O Palatium 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.*

*Palatium 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*



Sopa de Cebola | Couves | Enguia Fumada  
*Onion Soup | Cabbage | Smoked Eel*

Coelho à Caçador | Cenoura | Trufa  
*Rabbit "Coelho à Caçador" Style | Carrot | Truffle*

Linguado | Cozido à Portuguesa  
*Sole | "Cozido à Portuguesa"*

Presa de Porco Bísaro | Castanha | Romã  
*Bísaro Pork Rump | Chestnut | Pomegranate*



Tarte de Citrinos Merengada\*  
*Citrus Meringue Tart\**



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

Boas Vindas do Chef  
*Chef Snacks Selection*



O Nosso Pão de Massa Mãe  
*Our Sourdough Bread*



Polvo | Percebes | Jalapeño  
*Octopus | Barnacles | Jalapeño*

Topinambo | Cogumelos | Citronela  
*Jerusalem Artichoke | Mushrooms | Lemongrass*

Bacalhau | Caril | Rabanete  
*Fresh Codfish | Curry | Radish*

Foie Gras | Beterraba | Vinagre Balsâmico 50 anos  
*Foie Gras | Beetroot | 50-Year Old Balsamic Vinegar*

Pato | Abóbora | Cuscos de Vinhais  
*Duck | Pumpkin | "Vinhais Cuscos"*



Maçã Verde | Manjerição | Amêndoa Amarga\*  
*Green Apple | Basil | Bitter Almond\**

Chocolate | Vinho do Porto | Nozes\*  
*Chocolate | Porto Wine | Walnuts\**



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  
*Homage*

---

À la Carte  
*Tribute*

## Entradas

Appetizers

---

Topinambo | Cogumelos | Citronela 28 €  
*Jerusalem Artichoke | Mushrooms | Lemongrass*

---

Polvo | Percebes | Jalapeño 32 €  
*Octopus | Barnacles | Jalapeño*

---

Sopa de Cebola | Couves | Enguia Fumada 28 €  
*Onion Soup | Cabbage | Smoked Eel*

---

Coelho à Caçador | Cenoura | Trufa 32 €  
*Rabbit "Coelho à Caçador" Style | Carrot | Truffle*



# Pratos Principais

## Main dishes

### Do Mar From the Sea

|                                                                       |      |
|-----------------------------------------------------------------------|------|
| Bacalhau com todos<br><i>"Bacalhau com todos" style</i>               | 42 € |
| Linguado   Cozido à Portuguesa<br><i>Sole   "Cozido à Portuguesa"</i> | 42 € |

### Da Terra From our land

|                                                                                             |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Pato   Abóbora   Cuscos de Vinhais<br><i>Duck   Pumpkin   "Vinhais Cuscos"</i>              | 44 € |
| Presa de Porco Bísaro   Castanha   Romã<br><i>Bísaro Pork Rump   Chestnut   Pomegranate</i> | 44 € |

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<br><i>Old-Fashioned Goat</i>       | 42 € |
| Bacalhau Assado no Forno a Lenha<br><i>Cod Baked in a Wood-Fired Oven</i> | 42 € |
| Arroz de Forno de Lavagante<br><i>Lobster Oven Rice</i>                   | 65 € |

# Sobremesas

## Desserts

|                                                                                        |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Tarte de Citrinos Merengada<br><i>Citrus Meringue Tart</i>                             | 16 € |
| Maçã Verde   Manjerição   Amêndoa Amarga<br><i>Green Apple   Basil   Bitter Almond</i> | 16 € |
| Chocolate   Vinho do Porto   Nozes<br><i>Chocolate   Porto Wine   Nuts</i>             | 16 € |
| Degustação 5 queijos<br><i>Tasting 5 cheeses</i>                                       | 25 € |

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

|                                                                                                                                                                               |             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>Passion Patrón</b><br>Patron reposado   Bitter   Limão   Laranja   Maracujá   Clara de ovo<br><i>Patron reposado   Bitter   Lemon   Orange   Passion fruit   Egg white</i> | <b>17 €</b> |
| <b>Polish Mule</b><br>Belevdere vodka   Yuzu   Gingerbeer chilli   Lima<br><i>Belvedere vodka   Yuzu   Pepper Ginger Beer   Lime</i>                                          | <b>17 €</b> |
| <b>Tonka Old Fashioned</b><br>Whisky bourbon Bullet   Lima   Fava tonka   Capuchinhas<br><i>Bullet bourbon whiskey   Lima   Tonka bean   Nasturtiums</i>                      | <b>19 €</b> |
| <b>Fogged Peach Sour</b><br>Rum Diplomático   Pêssego grelhado   Salicornia<br><i>Diplomatico Rum   Grilled Peach   Samphire</i>                                              | <b>17 €</b> |
| <b>Granny's Bushmills</b><br>Whisky Bushmills   Maçã Granny Smith   Pimenta rosa   Canela<br><i>Bushmills Whisky   Granny Smith Apple   Pink Peppercorn   Cinnamon</i>        | <b>17 €</b> |
| <b>Cocoa Paloma</b><br>Tequila El Alto Patron   Toranja   Cacao<br><i>Patrón El Alto Tequila   Grapefruit   Cocoa</i>                                                         | <b>25 €</b> |
| <b>French 4810</b><br>Vodka Grey Goose Altius   Licor Saint Germain   Champagne Brut<br><i>Grey Goose Altius Vodka   Saint Germain Liqueur   Brut Champagne</i>               | <b>29 €</b> |

## Sem Álcool Alcohol Free

|                                                                                                                                                  |             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>Pink Floreale</b><br>Vermute Martini Floreale 0.0%   Mirtilo   Água tônica<br><i>Martini Floreale 0.0% Vermouth   Blueberry   Tonic Water</i> | <b>12 €</b> |
| <b>Citrus Garden</b><br>Citrinos   Mel   Manjeriçã   Alecrim<br><i>Citrus Fruits   Honey   Basil   Rosemary</i>                                  | <b>12 €</b> |



Bebidas



Drinks

# Bebidas

## Drinks

### Águas / Refrigerantes

#### Water / Soft Drinks

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

### Cervejas

#### Beers

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