

Menu

entre  
*mar*  
& *terra*

Between sea and land



palatial



## Entre mar e terra

Seja bem-vindo à nossa casa.

No Palatial, cada detalhe é pensado para o receber  
- com tempo, com cuidado, com intenção.

Entre a força do Atlântico e a riqueza da Terra, nasce uma cozinha que escuta a Natureza e respeita o seu ritmo. Trabalhamos com o que cada estação nos oferece, honrando o produto, a origem e as mãos que o tornam possível. Aqui, tradição e criatividade encontram-se de forma subtil, guiadas pela sensibilidade e pelo desejo de surpreender sem excessos.

Mais do que pratos, servimos momentos. Memórias que se constroem à mesa, num percurso feito de sabores, texturas e emoções.

Relaxe. Respire. Entregue-se ao momento.

**A viagem começa agora...**

*fm: Filipe Santos*

## *Between sea and land*

*At Palatial, every detail is carefully considered  
to welcome you - with time, with care, with intention.*

*Between the strength of the Atlantic and the richness of the land, a cuisine is born that listens to Nature and respects its rhythm. We work with what each season offers, honouring the product, its origin, and the hands that make it possible. Here, tradition and creativity meet in a subtle balance, guided by sensibility and the desire to surprise without excess.*

*More than dishes, we serve moments. Memories created at the table, through a journey of flavours, textures, and emotions.*

*Relax. Breathe. Surrender to the moment.*

***The journey begins now...***



**MICHELIN**  
2026



**2 SÓIS**  
Guia Repsol 2026

# business time SS

Um percurso criativo  
onde a técnica  
e a imaginação se encontram.



business  
MENU

A creative journey  
where technique  
and imagination  
meet.

# Menu Business

Business Menu

Da inspiração do chef, apresentamos todas as semanas, diferentes pratos surpreendentes da cozinha tradicional, conforme a estação do ano.

*Inspired by the chef, we present different surprising dishes from traditional cuisine every week, according to the season.*

O Nosso Pão de Massa Mãe e Manteiga  
*Our Sourdough Bread and Butter*

Entrada da Semana  
*Weekly Appetizer*

Prato Inspiração da Semana  
(Peixe ou Carne)  
*Dish of the Week (Inspiration)*  
*(Fish or Meat)*

Sobremesa da Semana  
*Dessert of the Week*

Água | Café ou Chá  
*Water | Coffee or Tea*

---

39.5 €

Disponível apenas ao almoço.  
*Available only at lunch.*

A degustação do Menu Business é de aproximadamente 1h00.  
*The tasting of the Business Menu takes approximately 1h00.*

IVA incluído à taxa legal em vigor.  
*VAT included at the current legal rate.*

# Origin

Um regresso  
às raízes,  
aos  
produtos  
e às  
memórias  
que  
nos  
definem.



## Origin

A return to our roots,  
to the products  
and memories that define us.

# Menu Origens

Origins Menu

Uma entrada, um prato principal e uma sobremesa à sua escolha  
*An appetizer, a main course and a dessert of your choice.*

## 5 momentos 5 courses

Boas Vindas do Chef  
*Chef Snacks Selection*

O Nosso Pão de Massa Mãe  
*Our Sourdough Bread*

### Entrada

Polvo | Percebes | Jalapeño

**ou** Espargos | Bearnês | Amendoim

**ou** Favas | Chouriço | Bacalhau

### Appetizer

*Octopus | Barnacles | Jalapeño*

**or** *Asparagus | Béarnaise | Peanuts*

**or** *Broad Beans | Chorizo | Cod*

### Principal

Rodvalho | Berbigão | Molho de Peixe Assado

**ou** Borrego | Beterraba | Mostarda

**ou** Leitão | Cabidela de Cuscos | Cabeça de Xara

### Main

*Turbot | Cockles | Roasted Fish Sauce*

**or** *Lamb | Beetroot | Mustard*

**or** *Suckling Pig | Cuscos "Cabidela" | Pork's Head Terrine*

### Sobremesa

Tarte de Citrinos Merengada

**ou** Chocolate 70% | Coco | Ananás

**ou** Degustação de 5 Queijos

### Dessert

*Citrus Meringue Pie*

**or** *70% Chocolate | Coconut | Pineapple*

**or** *Tasting of 5 Cheeses*

Petit Fours

---

90 €

Harmonização Vínica Palatial (3 vinhos - 10 cl)

*Palatial Wine Pairing (3 wines - 10 cl)*

50 €

Harmonização Sem Álcool (3 mocktails)

*Non-alcoholic Pairing (3 mocktails)*

40 €

A degustação do Menu Origens é de aproximadamente 1h45m.  
*The tasting of the Menu Origens takes approximately 1h45m.*

# TRADIÇÃO

Inspirado nas raízes e **sabores antigos**, cada detalhe cada criação honra seu legado e cada degustação convida a sentir **Portugal** de forma genuína, onde **tradição** se entrelaça com o **presente**.

## Tradition

Inspired by **ancient roots** and **flavors**, every detail of each creation honors its legacy, and each tasting invites you to experience **Portugal** in a genuine way, where **tradition** intertwines with the **present**.

# Menu Tradição

Traditon Menu

9 momentos

9 courses

## Raízes, Sabores e Alma Portuguesa *Roots, Flavors and Portuguese Soul*

Boas Vindas do Chef

*Chef Snacks Selection*

O Nosso Pão de Massa Mãe

*Our Sourdough Bread*

Espargos | Bearnês | Amendoim

*Asparagus | Béarnaise | Peanuts*

Polvo | Percebes | Jalapeño

*Octopus | Barnacles | Jalapeño*

Favas | Chouriço | Bacalhau

*Broad Beans | Chorizo | Cod*

Rodvalho | Berbigão | Molho de Peixe Assado

*Turbot | Cockles | Baked Fish Sauce*

Leitão | Cabidela de Cuscos | Cabeça de Xara

*Suckling Pig | Cuscos "Cabidela" | Pork's Head Terrine*

Tarte de Citrinos Merengada\*

*Citrus Meringue Pie\**

Petit Fours

145 €

\* Degustação de 5 Queijos - (Em substituição da sobremesa)

*\*Tasting of 5 Cheeses - (Substitute of dessert)*

Harmonização Sem Álcool (5 mocktails)

*Non-alcoholic Pairing (5 mocktails)*

70 €

Harmonização Palatial (5 vinhos - 10 cl)

*Palatial Pairing (5 wines - 10 cl)*

85 €

Harmonização Premium (5 vinhos - 10 cl)

*Premium Pairing (5 wines - 10 cl)*

150 €

A degustação do Menu Tradição é de aproximadamente 2h00m.

*The tasting of the Traditional Menu takes approximately 2h00m.*

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.

*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.*

IVA incluído à taxa legal em vigor.

*VAT included at the current legal rate.*

# entre mar & terra

Uma viagem onde  
o **mar** invade a **terra**  
e a terra devolve profundidade ao mar,  
onde o tempo e a maturação  
intensificam a pureza dos sabores.  
Cada elemento é reduzido ao essencial  
permitindo que a matéria-prima  
se expresse com clareza e precisão.

Exploramos texturas e  
profundidades incomuns.

Entre o **Mar e a Terra**,  
cada detalhe conta uma memória,  
emergindo referências  
à nossa identidade  
de forma elegante  
e silenciosa.



## Between sea and land

A journey where the **sea** invades  
the **land** and the land returns depth to the  
sea, where time and maturation  
intensify the purity of flavors.

Each element is reduced  
to its essentials, allowing  
the raw material to express itself  
with clarity and precision.

We explore unusual  
textures and depths.

Between the **Sea and the Land**,  
each detail tells a story,  
with references to our identity  
emerging in an elegant  
and silent way.

# INNOVATION

# INNOVATION

# Menu Inovação

Innovation Menu

11 momentos  
11 courses

## Território, Tempo e Memória *Territory, Time and Memory*

Boas Vindas do Chef  
*Chef Snacks Selection*

Sapateira | Caviar | Limão  
*Brown Crab | Caviar | Lemon*

Espargos | Bearnês | Amendoim  
*Asparagus | Béarnaise | Peanuts*

Lagostim | Couve Flor | Ouriço do Mar  
*Langoustine | Cauliflower | Sea Urchin*

Salmonete | Carabineiro | Ervilha  
*Red mullet | Carabineiro | Pea*

Bacalhau com Caril  
*Cod with Curry*

Wagyu | Bróculos | Kimchi  
*Wagyu | Broccoli | Kimchi*

Borrego | Beterraba | Mostarda  
*Lamb | Beetroot | Mustard*

Café com Cheirinho\*  
*Coffee | Orange | Brandy\**

Chocolate 70% | Coco | Ananás\*  
*70% Chocolate | Coconut | Pineapple\**

Petit Fours

195 €

\* Degustação de 5 Queijos - (Em substituição de uma das sobremesas)  
\* Tasting of 5 Cheeses - (As a substitute for one of the desserts)

Harmonização Sem Álcool (6 mocktails)  
*Non-alcoholic Pairing (6 mocktails)*

85 €

Harmonização Palatial (6 vinhos - 10 cl)  
*Palatial Pairing (6 wines - 10 cl)*

95 €

Harmonização Premium (6 vinhos - 10 cl)  
*Premium Pairing (6 wines - 10 cl)*

175 €

A degustação do Menu Inovação é de aproximadamente 2h30m.  
*The tasting of the Innovation Menu takes approximately 2h30m.*

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.

*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.*

IVA incluído à taxa legal em vigor.  
VAT included at the current legal rate.

# INSPIRAÇÃO

sabores  
& sensações



INSPIRATION  
Flavors & Sensations

# Menu Inspiração

Inspiration Menu

13 momentos  
13 courses

## Sabores & Sensações *Flavors and Sensations*

O Menu Inspiração é uma experiência gastronómica exclusiva do Restaurante Palatial, pensada para ser vivida em privacidade na Sala Vigna, para grupos de 6 a 12 convidados.  
Disponível às sextas e sábados, mediante reserva prévia.

*The Inspiration Menu is an exclusive gastronomic experience at Palatial Restaurant, designed to be enjoyed in the privacy of the Vigna Room, for groups of 6 to 12 guests. Available on Fridays and Saturdays, by prior reservation.*

A degustação do Menu é uma viagem gastronómica, que funde mar, terra e tradição, orientada pela criatividade e inspiração do chef Rui Filipe. Um passeio gastronómico excepcional, uma viagem onde cada momento é uma descoberta, onde aroma e sabor, acompanham e guiam todos os sentidos.

*The tasting of the Menu is a gastronomic journey that blends sea, land, and tradition, guided by the creativity and inspiration of chef Rui Filipe. An exceptional gastronomic tour, a journey where every moment is a discovery, where aroma and flavor accompany and guide all the senses.*

---

250 €

Harmonização Premium (6 vinhos - 10 cl)

*Premium Pairing (6 wines - 10 cl)*

175 €

Harmonização Vinhos Raros (6 vinhos - 10 cl)\*

*Rare Wine Pairing (6 wines - 10 cl)*

400 €

Harmonização Champagne Premium (6 vinhos - 10 cl)\*

*Premium Champagne Pairing (6 wines)*

500 €

\* A Harmonização é para a totalidade da mesa no mínimo de 4 pessoas.

*\* The wine pairing is for the entire table, with a minimum of 4 people.*

Opções vegetarianas e veganas não estão disponíveis para o menu Inspiração.  
A experiência do Menu Inspiração pode ser ajustada para alergias e intolerâncias se notificadas com antecedência.

*Vegetarian and vegan options are not available for the Inspiration menu.  
The Inspiration Menu experience can be adjusted for allergies and intolerances if notified in advance.*

A degustação do Menu Inspiração é de aproximadamente 3h00m.

*The tasting of the Inspiration Menu takes approximately 3h00m.*

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 13h15 e ao jantar até às 20h30.

*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 1:15 pm and for dinner until 8:30 pm.*

IVA incluído à taxa legal em vigor.  
VAT included at the current legal rate.

# Cocktails

the art of



H<sub>2</sub>O + Spirit + Ice  
= Experience



# Cocktails<sup>Signature</sup>

## Com Álcool *With Alcohol*

### Passion Patrón

Patron Reposado | Bitter | Limão | Laranja | Maracujá | Clara de Ovo  
*Patron Reposado | Bitter | Lemon | Orange | Passion Fruit | Egg White*

17 €

### Tonka Old Fashioned

Whisky Bourbon Bullet | Lima | Fava Tonka | Capuchinhas  
*Bullet Bourbon Whiskey | Lima | Tonka Bean | Nasturtiums*

19 €

### Fogged Peach Sour

Rum Diplomático | Pêssego grelhado | Salicornia  
*Diplomatico Rum | Grilled Peach | Samphire*

17 €

### Granny's Bushmills

Whisky Bushmills | Maçã Granny Smith | Pimenta rosa | Canela  
*Bushmills Whisky | Granny Smith Apple | Pink Peppercorn | Cinnamon*

17 €

### Cocoa Paloma

Tequila El Alto Patron | Toranja | Cacao  
*Patrón El Alto Tequila | Grapefruit | Cocoa*

25 €

### Blue Cheese Sour

Pisco | Queijo Stilton | Cordeal de Maçã Verde  
*Pisco | Stilton Cheese | Green Apple Cordeal*

23 €

---

## Sem Álcool *Alcohol Free*

### Pink Floreale

Vermute Martini Floreale 0.0% | Mirtilo | Água Tônica  
*Martini Floreale 0.0% Vermouth | Blueberry | Tonic Water*

12 €

### Citrus Garden

Citrinos | Mel | Manjerição | Alecrim  
*Citrus Fruits | Honey | Basil | Rosemary*

12 €

# Drinking

*Art*  
Science  
& Spirit



(Ingredient Selection + Technique + Time)  
x Passion

# Bebidas

Drinks

## Águas / Refrigerantes

*Water / Soft Drinks*

Água Luso 1L  
*Luso still water 1L*

4.5 €

Água San Pellegrino 0,75L  
*Eau San Pellegrino 0,75L*

5 €

Frize Limão  
*Frize lemon flavoured sparkling water*

4 €

Coca-Cola / Zero  
*Coca-Cola / Zero*

4 €

Ice Tea (Limão / Manga)  
*Ice Tea (Lemon / Mango)*

4 €

Sumo de Laranja Natural  
*Natural Orange Juice*

5.5 €

Limonada  
*Lemonade*

4 €

---

## 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 Álcool 0,33 L  
*Erdinger Non-alcoholic Beer 0.33 L*

6 €

Cerveza Chimay Blue 0,33 L  
*Chimay Beer Blue 0,33 L*

12 €

# Bebidas

Drinks

## Infusões

*Infusions*

Clássicas

*Classics*

3.5 €

Frescas

*Fresh*

4 €

Infusão do chef

*Chef's Infusion*

4.5 €

---

## Infusões

*Infusions*

Café Espresso

*Espresso Coffee*

3.5 €

Café Duplo Espresso

*Double Espresso Coffee*

4.5 €

Capuccino

*Capuccino*

5.5 €

Café com Leite

*Coffee with milk*

4.5 €

Descafeinado

*Decaffeinated*

3.5 €

### **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

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  
Restaurant & Suites

Av. da Independência 8, Arcos  
4705-162 Braga Portugal

Restaurant: +351 967 817 022  
Suites:: +351 967 486 515

[www.palatial.pt](http://www.palatial.pt)  
[reservas@palatial.pt](mailto:reservas@palatial.pt)