

Menu

entre
mar
& *terra*

Between sea and land



palais national



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 Sousa

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

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

Tomate | Morango | Cecina de Wagyu

Tomato | Strawberry | Wagyu Cecina

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 | Rúcula | Caril

Suckling Pig | Rocket Leaves | Curry

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.

INOVAÇÃO

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

Tomate | Morango | Cecina de Wagyu

Tomato | Strawberry | Wagyu Cecina

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 | Flor de Cerejeira | Frutos Vermelhos*

*Chocolate | Sakura | Red Fruits**

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 excecional, 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 notificados 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.

the art of

Cocktails



H₂O + Spirit + Ice
= Experience



Cocktails^{Signature}

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 €

Drinks

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 Expresso

Espresso Coffee

3.5 €

Café Duplo Expresso

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
reservas@palatial.pt