

SUGESTÃO DE APERITIVO

PERSE TÓNICO/ PORTO TÓNICO 6,00€

COUVERT

AZEITE 1,50€
PÃES DE MASSA MÃE (RÚSTICA PADARIA ARTESANAL) 3,00€
MANTEIGAS AROMATIZADAS 1,50€
AZEITONAS MARINADAS 1,50€
SOPA DO DIA 3,50€
PRESUNTO 8,00€
QUEIJO DE OVELHA (AMANTEIGADO) 5,00€

ENTRADAS

PEIXINHOS DA HORTA E MOLHO TÁRTARO 6,00€
BURRATA, TOMATE CORAÇÃO DE BOI E PESTO 12,00€
SALADA DE PÊRA, CRUMBLE DE FRUTOS SECOS E QUEIJO ILHA 10,00€
SALADA DE LAVAGANTE, MANGA E ABACATE 25,00€
FOLHADOS DE QUEIJO DA SERRA, MEL E NOZES 9,50€
OVOS ROTOS DE LAVAGANTE 20,00€
PICA PAU DO MAR, LIMA E COENTROS 17,50€
CHOCOS PANADOS, MOLHO DE IOGURTE E LIMA 9,00€
CEVICHE DE PEIXE BRANCO, LIMA E MALAGUETA 20,00€
AÇORDA DE GAMBAS E COENTROS 11,00€
CAMARÃO SALTEADO, ALHO E LIMA 11,00€
GAMBAS CROCANTES E GELEIA PICANTE DE CITRINOS 12,00€
OVOS ROTOS E PRESUNTO DE PORCO IBÉRICO 11,00€
FRANGO EM TEMPURA COM MOLHO BARBECUE 9,00€
PICA PAU DE SECRETOS DE PORCO PRETO E PICKLES ARTESANAIS 12,00€
TIRAS DA VAZIA COM MOLHO DE QUEIJO DA SERRA 13,50€
CARPACCIO DE NOVILHO, RÚCULA E PARMESÃO 10,00€

TÁRTARO DE NOVILHO 17,50€
RABO DE BOI, TRUFA E PARMESÃO 14,00€
CROQUETES DE ALHEIRA E MOLHO DE MOSTARDA 8,00€
BRÁS DE ALHEIRA 9,00€
FOIE GRAS, BRIOCHE E PÊRA 17,00€

ACOMPANHAMENTOS

BATATA FRITA COM MAIONESE DE ALHO 3,00€
CHIPS DE BATATA DOCE 3,50€
COGUMELOS SALTEADOS COM ALHO 7,50€
SALADA MISTA 3,50€
ARROZ BRANCO 3,00€

ARROZES

CALDOSO DE GAROUPA E ESPARGOS (P/2 PAX) 39,00€
BACALHAU E MALANDRINHO DE TOMATE 18,00€
CARABINEIRO E ARROZ DE FORNO 28,00€
MALANDRINHO DE LAVAGANTE(P/2 PAX) 60,00€
RISOTTO DE GAMBAS 17,50€
RISOTTO DE COGUMELOS 19,00€
CABRITO E ARROZ DE FORNO(P/2 PAX) 38,00€
CREMOSO DE RABO DE BOI (P/2 PAX) 36,00€

PRATOS PRINCIPAIS

POLVO E MILHOS DE TOMATE E COENTROS 28,00€
LOMBINHO DE VITELA, BATATA RÚSTICA E MISTO DE ALFACES 22,50€
NACO DA VAZIA E MOLHO DE QUEIJO DA SERRA 19,50€
BIFE WELLINGTON COM PURÊ TRUFADO 25,00€
FOLHADO DE CABRITO ASSADO DO CARAMULO 19,00€

LISTA DE ALERGÉNIOS DISPONÍVEL PARA CONSULTA

NESTE ESTABELECIMENTO EXISTE LIVRO DE RECLAMAÇÕES
IVA INCLuíDO À TAXA LEGAL EM VIGOR

NENHUM PRATO, PRODUTO ALIMENTAR OU BEBIDA, INCLUINDO O "COUVERT",
PODE SER COBRADO SE NÃO FOR SOLICITADO PELO CLIENTE OU POR ESTE INUTILIZADO



*TAXA DE BOLO DE ANIVERSÁRIO 1,50€ P/PESSOA
*TAXA DE ROLHA P/GARRAFA 7€

CAFETARIA

CAFÉ	1,30€
CAFÉ DUPLO	2,50€
CAFÉ AMERICANO	1,60€
DESCAFEINADO	1,30€
CHÁ	1,60€
INFUSÃO	3,00€

ÁGUAS

S/GÁS 70CL	2,00€
S/GÁS 50CL	1,50€
PEDRAS 25CL	1,60€
PEDRAS 75CL	3,50€
SAN PELLEGRINO	4,00€
TÓNICA FEVER TREE	2,50€
TÓNICA LE TRIBUTE (PREMIUM)	3,00€

CERVEJAS

HEINEKEN	2,20€
CERVEJA 33CL / STOUT/ E S/ÁLCOOL	3,00€
ERDINGER	5,50€
FRANZISKANER	4,50€
BOHEMIA	4,50€
SOMERSBY	3,50€

AGUARDENTE

CRF	5,00€
SÃO DOMINGOS VELHISSIMA	6,50€
ADAMUS	15,00€
AGUARDENTE DE MAÇA	7,00€

SUMOS NATURAIS E REFRIGERANTES

LIMONADA	3,50€
LIMONADA DE MARACUJÁ	4,50€
SUMO DE LARANJA	3,50€
COCA COLA ORIGINAL/ZERO	2,50€
7 UP	2,50€
ICE TEA	2,50€

SANGRIA

	JARRA / COPO
FRUTOS VERMELHOS	20,00€ / 5,00€
TROPICAL	25,50€ / 7,50€

LICORES E GINS

BEIRÃO	5,00€
AMÊNDOA AMARGA	4,50€
MARTINI	4,00€
GIN TANQUERAY	12,00€
GIN NORDÉS	15,00€
GIN HENDRICK'S	14,00€

WHISKY

J&B	6,00€
RED LABEL	6,50€
JAMESON	6,50€
LOGAN	8,50€
BALVENIE DOUBLEWOOD	12,00€
BUSHMILLS	9,50€



Entre passeios pela cidade de Viseu, destino gastronomia, permita-se a uma visita ao **Palace Petiscos e Vinhos** e aqui deleite-se numa notória dicotomia entre tradição e inovação.

A sala é acolhedora, repleta de pormenores que denotam a paixão com que foi concebida e também pelos néctares que o nosso país produz, sendo o Dão rei. A cozinha é responsabilidade do Chefe Luís Almeida que diariamente busca o melhor da região para levar aos comensais em jeito de petisco: Brás de Alheira, Tiras da Vazia com Molho de Queijo Serra, Folhado de Cabrito e já nos doces, Leite Creme Aromatizado ou Mousse de Chocolate.

Petisque connosco e partilhe excelentes momentos à nossa mesa!

SUGESTÃO DE APERITIVO

PERSE TÓNICO/ PORTO TÓNICO 6,00€

COUVERT

AZEITE 1,50€
PÃES DE MASSA MÃE (RÚSTICA PADARIA ARTESANAL) 3,00€
MANTEIGAS AROMATIZADAS 1,50€
AZEITONAS MARINADAS 1,50€
SOPA DO DIA 3,50€
PRESUNTO 8,00€
QUEIJO DE OVELHA (AMANTEIGADO) 5,00€

ENTRADAS

PEIXINHOS DA HORTA E MOLHO TÁRTARO 1/3/7/10/12 6,00€
BURRATA, TOMATE CORAÇÃO DE BOI E PESTO 1/7/8 12,00€
SALADA DE PÊRA, CRUMBLE DE FRUTOS SECOS E QUEIJO ILHA 1/7/8/12 10,00€
SALADA DE LAVAGANTE, MANGA E ABACATE 2/12 25,00€
FOLHADOS DE QUEIJO DA SERRA, MEL E NOZES 1/7/12 9,50€
OVOS ROTOS DE LAVAGANTE 2/3/6/12 20,00€
PICA PAU DO MAR, LIMA E COENTROS 7/8/13 17,50€
CHOCOS PANADOS, MOLHO DE IOGURTE E LIMA 1/3/7/13 9,00€
CEVICHE DE PEIXE BRANCO, LIMA E MALAGUETA 4/7 20,00€
AÇORDA DE GAMBAS E COENTROS 1/2/3/12 11,00€
CAMARÃO SALTEADO, ALHO E LIMA 2/12 11,00€
GAMBAS CROCANTES E GELEIA PICANTE DE CITRINOS 1/2/8/12 12,00€
OVOS ROTOS E PRESUNTO DE PORCO IBÉRICO 3/12 11,00€
FRANGO EM TEMPURA COM MOLHO BARBECUE 1/5/6/7/8/9/10/11/12 9,00€
PICA PAU DE SECRETOS DE PORCO PRETO E PICKLES ARTESANAIS 12 12,00€
TIRAS DA VAZIA COM MOLHO DE QUEIJO DA SERRA 7 13,50€
CARPACCIO DE NOVILHO, RÚCULA E PARMESÃO 3/7/10/12 10,00€
TÁRTARO DE NOVILHO 1/3/7/10/11/12 17,50€

RABO DE BOI, TRUFA E PARMESÃO 1/3/6/7/12 14,00€
CROQUETES DE ALHEIRA E MOLHO DE MOSTARDA 1/6/7/8/10/11/12 8,00€
BRÁS DE ALHEIRA 1/3/6/7/8/11/12/13 9,00€
FOIE GRAS, BRIOCHE E PÊRA 1/3/7/12 17,00€

ACOMPANHAMENTOS

BATATA FRITA COM MAIONESE DE ALHO 3/7/10/12 3,00€
CHIPS DE BATATA DOCE 3,50€
COGUMELOS SALTEADOS COM ALHO 7,50€
SALADA MISTA 1/10/12 3,50€
ARROZ BRANCO 3,00€

ARROZES

CALDO DE GAROUPA E ESPARGOS (P/2 PAX) 4/7/12 39,00€
BACALHAU E MALANDRINHO DE TOMATE 1/4/12 18,00€
CARABINEIRO E ARROZ DE FORNO 2/3/12 28,00€
MALANDRINHO DE LAVAGANTE (P/2 PAX) 2/7/12 60,00€
RISOTTO DE GAMBAS 2/7/12 17,50€
RISOTTO DE COGUMELOS 1/3/7/12 19,00€
CABRITO E ARROZ DE FORNO (P/2 PAX) 12 38,00€
CREMOSO DE RABO DE BOI (P/2 PAX) 7/12 36,00€

PRATOS PRINCIPAIS

POLVO E MILHOS DE TOMATE E COENTROS 12/13 28,00€
LOMBINHO DE VITELA, BATATA RÚSTICA E MISTO DE ALFACES 7/10/12 22,50€
NACO DA VAZIA E MOLHO DE QUEIJO DA SERRA 7/10/12 19,50€
BIFE WELLINGTON COM PURÊ TRUFADO 1/3/7/12 25,00€
FOLHADO DE CABRITO ASSADO DO CARAMULO 1/3/12 19,00€

ALERGÉNIOS

1 - GLÚTEN 2 - CRUSTÁCEOS 3 - OVOS 4 - PEIXE 5 - AMENDOINS 6 - SOJA 7 - LÁCTEOS 8 - FRUTOS DE CASCA
9 - AIPO 10 - MOSTARDA 11 - GRÃO DE SÉSAMO 12 - DIÓXIDO DE ENXOFRE 13 - MOLUSCOS 14 - TREMOÇOS

NESTE ESTABELECIMENTO EXISTE LIVRO DE RECLAMAÇÕES
IVA INCLUÍDO À TAXA LEGAL EM VIGOR

NENHUM PRATO, PRODUTO ALIMENTAR OU BEBIDA, INCLUINDO O "COUVERT",
PODE SER COBRADO SE NÃO FOR SOLICITADO PELO CLIENTE OU POR ESTE INUTILIZADO



*TAXA DE BOLO DE ANIVERSÁRIO 1,50€ P/PESSOA
*TAXA DE ROLHA P/GARRAFA 7€

CAFETARIA

CAFÉ	1,30€
CAFÉ DUPLO	2,50€
CAFÉ AMERICANO	1,60€
DESCAFEINADO	1,30€
CHÁ	1,60€
INFUSÃO	3,00€

ÁGUAS

S/GÁS 70CL	2,00€
S/GÁS 50CL	1,50€
PEDRAS 25CL	1,60€
PEDRAS 75CL	3,50€
SAN PELLEGRINO	4,00€
TÓNICA FEVER TREE	2,50€
TÓNICA LE TRIBUTE (PREMIUM)	3,00€

CERVEJAS

HEINEKEN	2,20€
CERVEJA 33CL / STOUT/ E S/ÁLCOOL	3,00€
ERDINGER	5,50€
FRANZISKANER	4,50€
BOHEMIA	4,50€
SOMERSBY	3,50€

AGUARDENTE

CRF	5,00€
SÃO DOMINGOS VELHISSIMA	6,50€
ADAMUS	15,00€
AGUARDENTE DE MAÇA	7,00€

SUMOS NATURAIS E REFRIGERANTES

LIMONADA	3,50€
LIMONADA DE MARACUJÁ	4,50€
SUMO DE LARANJA	3,50€
COCA COLA ORIGINAL/ZERO	2,50€
7 UP	2,50€
ICE TEA	2,50€

SANGRIA

	JARRA / COPO
FRUTOS VERMELHOS	20,00€ / 5,00€
TROPICAL	25,50€ / 7,50€

LICORES E GINS

BEIRÃO	5,00€
AMÊNDOA AMARGA	4,50€
MARTINI	4,00€
GIN TANQUERAY	12,00€
GIN NORDÉS	15,00€
GIN HENDRICK'S	14,00€

WHISKY

J&B	6,00€
RED LABEL	6,50€
JAMESON	6,50€
LOGAN	8,50€
BALVENIE DOUBLEWOOD	12,00€
BUSHMILLS	9,50€



Entre passeios pela cidade de Viseu, destino gastronomia, permita-se a uma visita ao **Palace Petiscos e Vinhos** e aqui deleite-se numa notória dicotomia entre tradição e inovação.

A sala é acolhedora, repleta de pormenores que denotam a paixão com que foi concebida e também pelos néctares que o nosso país produz, sendo o Dão rei. A cozinha é responsabilidade do Chefe Luís Almeida que diariamente busca o melhor da região para levar aos comensais em jeito de petisco: Brás de Alheira, Tiras da Vazia com Molho de Queijo Serra, Folhado de Cabrito e já nos doces, Leite Creme Aromatizado ou Mousse de Chocolate.

Petisque connosco e partilhe excelentes momentos à nossa mesa!