



Palatium Menu

<https://menuweb.menu/restaurants/porto-2/palatium>
Estrada Nacional 108, Porto, Portugal
+351229766450,+351225311000 - pestana.com

Categories

[OS DOCES | DESSERT TABLE](#)

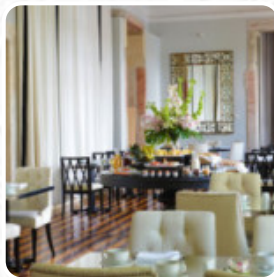
[Algo mais robusto \(12:00 às 19:30\)](#)

[Sobremesas](#)

[Charcutaria | Charcuterie](#)

[Couvert \(12:00 às 19:30\)](#)

[SALADAS | SALADS](#)



[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

Palatium Menu



Vegetarian

PARMESAN ASPARAGUS

Seafood

OCTOPUS AND ORZO

Drinks

HAMONIZAÇÃO DE VINHOS WINE
PAIRING

Pork Dishes

PORK BELLY

Fish

SEA BASS

Beef Dishes

FILET MIGNON

Steaks

SIRLOIN STEAK

Soft Drinks

NESTEA 5 €

Main Course

COSTELA MENDINHA 29 €

Pizza

MEAT

Carnes

TRIFE À MODA DO PORTO 16 €

Frappes Recomendados

STRAWBERRY 10 €

Sopa

CREME DE COGUMELOS 15 €

Refrigerantes

COCA-COLA/ COCA-COLA LIGHT 5 €

Others

OCTOPUS 29 €

Hot Drinks

TEA

Sushi Nivel Medio

TÁRTARO 15 €

Traditional Portuguese

BACALHAU 28 €

COUVERT

O NOSSO JARDIM OUR GARDEN

Meat Courses

LEITÃO 33 €

Sobremesas / nagerechten / sweets

MOLOTOF

French

FOIE GRAS 20 €

Assorted Desserts

APPLE PIE

Portuguese

Palatium Menu



POLVO (OCTOPUS)

Carne | Meat

LEITÃO PAK CHOI E FEIJOADA DE
CARNE SUCKLING PIG PAK CHOI AND
MEAT STEW

DOCES

TROUXAS DE OVOS

Peixes Grelhados, Cozidos, ao Vapor, ou à Meunier

NAILED 33 €

Drink - Our Favorites

GUARANA 5 €

Sorvetes 1,5l

CHOCOLATE INTENSO 14 €

MENU CARAVELA SANTIAGO | SANTIAGO CARAVEL MENU

ABÓBORA PUMPKIN

Pratos principais-menu voucher gourmet

RAVIOLI DE ABÓBORA E CEBOLA
COM MOLHO DE GORGONZOLA E
NOZ 16 €

Sopa | Soup

CREME DE GRÃO-DE-BICO CHICKPEA
CREAM

Entrada | Starter

MARONESA E LEGUMES FRESCOS DO
MERCADO MARONESA AND FRESH
VEGETABLES

Entradas ao Jantar

OSTRAS DO ATLÂNTICO 22 €

Principais ao Jantar - peixe

DA LOTA 31 €

AO MOMENTO | AT THE MOMENT

BACALHAU AO ESTILO "ROUPA VELHA"
"ROUPA VELHA" COD FISH

FRUTA FRESCA LAMINADA | SLICED FRESH FRUIT

ABACAXI, MELÃO, LARANJA, MANGA,
KIWI E UVAS PINEAPPLE, MELON,
ORANGE, MANGO, KIWI AND GRAPES

QUEIJO | CHEESE

RABAÇAL, ILHA, TERRINCHO, SERRA
AMANTEIGADO, "RABAÇAL" ISLAND,
"TERRINCHO", "SERRA" BUTTERY
FRUTOS SECOS DRIED FRUITS
COMPOTAS DE FRUTAS FRIUTS
CONFITURE TOSTAS E GRISSINIS
TOASTS AND GRISSIN

COCKTAIL NO PALÁCIO | COCKTAIL AT THE PALACE

MUSICA AO VIVO LIVE MUSIC

ADEUS 2023...BEM VNDO 2024 | GOODBYE 2023...WELCOME 2024

CHAMPAGNE, PASSAS E FOGO DE
ARTIFÍCIO CHAMPAGNE, RAISIN AND
FIREWORKS

FESTA DE ANO NOVO | PARTY OF NEW YEAR

Palatium Menu

DJ MUSIC BAR ABERTO OPEN BAR
BUFFET DE SOBREMESAS E QUEIJOS
DESSERT AND CHEESE BUFFET
PRIMEIRA CEIA FIRST SUPPER OF THE
YEAR CEIA TARDIA LATE SUPPER

Pré-Sobremesa | Pré-Dessert

CHOCOLATE E LARANJA CHOCOLATE
AND ORANGE

Main Dishes – Main Courses

FEIJOADA 16 €

Uncategorized

MEL 12 €

Pasta

RAVIOLI 18 €

LINGUINE

Águas, Sumos e Refrigerantes

ÁGUA MINERAL VITALIS (0.35 L) 3 €

PEDRAS SALGADAS (0.25 L) 3 €

Restaurant Category

GLUTEN FREE

DESSERT

Principais ao Jantar - carne

PINTADA 28 €

VITELA MARONESA 30 €

Non Alcoholic Drinks

SPRITE 5 €

GINGER ALE 5 €

WATER

Starters

DO BOSQUE 14 €

CALDO VERDE E CHOURIÇO DE
CARNE 12 €

EMPADA DE CARNES 15 €

O MARISCO E OS FUMADOS | SHELLFISH AND SMOKED FISH

CAMARÃO COZIDO COM FLÔR DE SAL
BOILED SHRIMP WITH SALT FLOWER

MEXILHÃO MEIA CASCA COM
VINAGRETE HALF SHELL MUSSEL WITH
PEPPERS AND VINAIGRETTE

SAPATEIRA COZIDA RECHEADA
STUFFED CRAB

LAGOSTA COZIDA COOKED LOBSTER

Dessert

MOUSSE DE CHOCOLATE CHOCOLATE
MOUSSE

BROWNIE

ICE CREAM

VANILLA ICE CREAM

BROWNIES

These Types Of Dishes Are Being Served



DESSERTS

FISH

SOUP

BREAD

LAMB

Sandwiches | snacks (12:00 às
19:30)



Palatium Menu



SANDUÍCHE CLUB, PÃO DE FORMA, FRANGO, BACON, QUEIJO, OVO, MAIONESE, FIAMBRE, ALFACE E TOMATE 18 €

PREGO EM BAGUETE COM FIAMBRE E QUEIJO 21 €

SELECÇÃO DE QUEIJOS PORTUGUESES

SELECÇÃO DE QUEIJO E ENCHIDOS PORTUGUESES 19 €

ARANCINI DE TOMATE, STICK'S DE QUEIJO COM DIP AGRIDOCE 13 €

Charcutaria | Charcuterie

PAIO "PAIO" SAUSAGE

LOMBO DE PORCO FUMADO SMOKED PORK LOIN

PRESUNTO LAMINADO SLICED SMOKED HAM

CHOURIÇÃO CHORIZO

MORTADELA COM AZEITONA MORTADELLA WITH OLIVES

TERRINA DE PATO COM VINHO DO PORTO DUCK TERRINE WITH PORT WINE

Couvert (12:00 às 19:30)

PÃO E PASTA DE TOMATE SECO E AZEITONA 4 €

CREME DE COGUMELOS, QUEIJO TERRINCHO E AZEITE DE TRUFA

CREME DE TOMATE E MANJERICÃO 10 €

SALADA CAESAR, PEITO DE FRANGO, CROUTONS, BACON E PARMESÃO 16 €

SALADA MEDITERRÂNEA, FETA VEGAN, TOMATE, PEPINO, CEBOLA ROXA E A 19 €

CHETTA BOLANHESA, COGUMELO, RÚCULA, PARMESÃO E TOMATE S 15 €

SALADAS | SALADS

BATATA COM BACON, CEBOLA ROXA E MOSTARDA ANTIGA POTATOES WITH BACON, PURPLE ONION AND MUSTARD

QUEIJO FETA, PIMENTOS, PEPINO, CEBOLA, AZEITONA E MOLHO VINAGRETE FETA CHEESE, PEPPERS, CUCUMBER, ONION, OLIVES AND VINAIGRETTE

FUSILLI TRICOLOR COM FRUTOS DO MAR E MOLHO COCKTAIL TRICOLOR FUSILLI WITH SEAFOOD

TOMATE RAMA COM QUEIJO FRESCO E ORÉGÃOS TOMATO WITH FRESH CHEESE AND OREGANOS

ATUM COM FEIJÃO FRADE, AZEITONAS E OVO COZIDO TUNA WITH BLACK-EYED PEAS, OLIVES AND BOILED EGG

MILHO, ALFACE, PEPINO, CENOURA, TOMATE E BETERRABA CORN, LETTUCE, CUCUMBER, CARROT, TOMATO AND BEETROOT

TARTES, SALGADOS E CROCANTES | PIES, SALTY AND CRUNCHY

RISSOL DE MARISCO SHRIMP RISSOL

CROQUETE DE ALHEIRA MEAT CROQUETTE

PERA DE FRANGO CHICKEN PIE

EMPADA DE BACALHAU CODFISH PIE

TORTILHA DE ENCHIDOS, PIMENTO, BATATA E CEBOLA TORTILLA WITH SAUSAGES, PEPPERS, POTATO AND ONION

CHAMUÇAS DE VEGETAIS VEGETABLES SAMOSÁS

ESPECIALIDADES QUENTES | HOT SPECIALITIES

Palatium Menu



CANJA DE AVES NOBRES E BRUNESA DE LEGUMES POULTRY CONSOMMÉ AND VEGETABLES BRUNOISE

POLVO BRASEADO COM BATATA À MURRO, GRELOS SALTEADOS E CEBOLA CONFITADA GRILLED OCTOPUS WITH ROASTED POTATOES, SAUTÉED GREENS AND ONION

CABRITO ASSADO COM ARROZ DE SUAS MIUDEZAS NO FORNO ROASTED GOAT WITH OVEN RICE

ACÉM A BAIXA TEMPERATURA COM ESPARREGADO VEAL AT LOW TEMPERATURE WITH SPINACH PUREE

TORTELLINI DE ESPINAFRE COM MOLHO DE NATAS E PESTO SPINACH TORTELLINI WITH CREAM AND PESTO SAUCE

MOQUECA DE TOFU FUMADO E LEITE DE COCO "MOQUECA" WITH SMOKED TOFU AND COCONUT MILK

Sobremesas

SUGESTÃO DE GELADO, DOIS SABORES 7 €

TARTE TATIN COM GELADO DE CARAMELO 10 €

VERRINE DE TIRAMISU COM GELADO DE CAFÉ 9 €

PANNA COTTA DE FRUTOS VERMELHOS E VINHO DO PORTO 12 €

HARMONIA DE FRUTA 8 €

SUGESTÃO DE GELADOS 7 €

QUEIJOS DE PORTUGAL 14 €

Algo mais robusto (12:00 às 19:30)

LINGUINI NERO, CAMARÃO E CARIL

TORTELLINI COM ESPINAFRES E QUEIJO RICOTA, RUCULA, TOMATE E MOLHO DE NATAS 15 €

ALMÔNDEGAS DE LENTILHA E TRIGO SERRACENO EM MOLHO DE TOMATE E ARROZ 16 €

TENTÁCULO DE POLVO BRASEADO, PURÉ DE ABÓBORA ASSADA, COUVE PENCA SALTEADA E BATATA ASSADA EM SAL MARINHO 29 €

ENTRECÔTE MATURADO GRELHADO COM BATATA GOMO E SALADA DO MERCADO 28 €

HAMBÚGUER ITALIANO, PRESUNTO, COGUMELOS, RUCULA E QUEIJO PARMESÃO 26 €

HAMBÚGUER CLÁSSICO COM QUEIJO E BACON 24 €

HAMBÚGUER VEGETARIANO, ALFACE, TOMATE E CEBOLA ROXA 25 €

Ingredients Used



TOFU 19 €

MUSHROOMS

DUCK

PORK MEAT

TUNA

VEGETABLES

CARROTS

CELERY

SALMON

OS DOCES | DESSERT TABLE

SONHOS "SONHOS" CHRISTMAS SWEET

RABANADAS PORTUGUESE SWEET TOAST

BOLO-REI "BOLO REI" TRADITIONAL GLAZED AND DRIED FRUITS CAKE

PÃO-DE-LÓ HÚMIDO MOIST SPONGE CAKE

Palatium Menu



ALETRIA “ALETRIA” PORTUGUESE
SWEET VERMICELLI

TRONCO DE NATAL TREE STUMP CAKE

FORMIGOS “FORMIGOS” WITH EGGS,
HONEY, CINNAMON, NUTS, BREAD AND
PORT WINE

BOLO DE BOLACHA BISCUIT CAKE

LEITE-CREME QUEIMADO CRÈME
BRÛLÉE

TOUCINHO-DO-CÉU “TOUCINHO DO
CÉU” WITH EGG YOLKS AND ALMOND

PASTEL DE NATA EGG CUSTARD TART

[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

Palatium Menu



Palatium

Estrada Nacional 108, Porto,
Portugal

Opening Hours:

Monday 19:30-22:30
Tuesday 19:30-22:30
Wednesday 19:30-22:30
Thursday 19:30-22:30
Friday 19:30-22:30
Saturday 19:30-22:30
Sunday 19:30-22:30

Made with [Menu](#)

