



PALÁCIO ESTORIL
Organic Caffè

M E N U

PALÁCIO ESTORIL ORGANIC CAFFÈ - RUA PARTICULAR HOTEL PALÁCIO

*IVA incluído à taxa legal em vigor. Nenhum produto alimentar pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.
VAT included. Any food or drink that is not requested by the client cannot be charged.*

MENU Pequeno-almoço || Breakfast menu Válido até às 12h Valid until 12:00.

MENU 1

Sandwich - Queijo ou fiambre de peru + galão ou café

Sandwich - cheese or turkey ham + coffee with milk

3,00€

MENU 2

Sandwich ou croissant + salada de fruta + sumo + café

Sandwich or croissant + fruit salad + juice + coffee

5,50€

MENU 3

Granola caseira com iogurte e fruta + sumo + café

Homemade granola with yogurt, fruit + juice + coffee

6,00€

Sandwich - Queijo ou fiambre de peru / mista

Sandwich - cheese or turkey Ham / mixed

2.90 € / 3.00 €

Tosta - Queijo ou fiambre de peru / mista

Toasted sandwich - cheese or turkey Ham / mixed

3.00 € / 3.10 €

Ovos Bio - mexidos ou estrelados (2 unid.)  

Organic Eggs - scrambled or fried (2 units)

3.00 €

Torrada com manteiga e compota caseira da época

Bread toast with butter and homemade jam

3.20 €

Croissant bio integral - simples / queijo ou fiambre / misto ou compota caseira

Whole grain organic Croissant - simple / cheese or ham / Ham&Cheese / homemade jam

3.20€ / 3.50€ / 3.70€

Scones sem glúten - Simples / manteiga e compota caseira da época  

Scones glúten free - Simple / butter and homemade jam

3.50 € / 3.80 €

Tosta de abacate e ovo Bio - escalfado, mexido ou estrelado 

Avocado toast with organic egg - poached, scrambled or fried

4.20 €

Granola caseira com iogurte, fruta e mix de sementes 

Homemade granola with yogurt, fruit and seed mix

5.20 €

Panquecas de aveia com Banana e compota caseira  

Oat & Banana pancakes with homemade jam

5.60 €













MENU Almoço || Lunch menu

Válido das 12h às 15h30
Valid from 12:00 to 15:30






1 Sopa do Dia + 1 prato principal (Escolha de: Prato do dia ou Wrap) + 1 chá da casa + 1 café
1 Soup of the day + 1 main course (your choice: dish of the day or Wrap) + 1 tea + 1 coffee

14.90€

Entradas || Starters

Couvert (pão gleba, azeite bio e húmus)  	1.90€
<i>Couvert (gleba bread, organic olive oil and hummus)</i>	
Edamame ao vapor   	3.30€
<i>Steamed edamame beans</i>	
Sopa do dia  	3.90€
<i>Soup of the Day</i>	
Creme de cenoura e gengibre c/ sementes torradas  	4.10€
<i>Carrot and ginger soup with seeds</i>	
Legumes grelhados com rúcula e azeite bio   	5.40€
<i>Grilled vegetables with argula and organic olive oil</i>	
Burrata com gelado de tomate e manjeriço	9.10€
<i>Burrata with tomato and basil ice cream</i>	







Snacks || Snacks

Crudités com guacamole e húmus   	5.80€
<i>Crudités with guacamole and hummus</i>	
Tosta de fiambre de peru, queijo, tomate e orégãos com salada e chips de batata doce	6.50€
<i>Toasted turkey ham, cheese, tomato and orégano sandwich with sala and sweet potato chips</i>	
Wrap de frango grelhado com alface romana, bacon, queijo parmesão e molho César	9.30€
<i>Grilled chicken wrap with romaine lettuce, bacon, parmesan chicken and caesar sauce</i>	
Wrap de salmão fumado com queijo creme, rúcula, maçã e nozes	9.40€
<i>Smoked salmon wrap with crème cheese, argula, apple and walnuts</i>	
Hambúrguer vegan de quinoa e grão. Em bun de espelta integral c/ tomate, alface, cebola crocante e chips de batata doce  	11.20€
<i>Vegan quinoa and chickpeas Hamburger. In wholegrain spelt bread with tomato, lettuce, crispy onion and sweet potato chips</i>	
Hambúrguer frango do campo Bio em bolo do caco de batata doce de aljezur. Com pickles de cebola roxa, tomate, alface e chips de batata doce.	12.60€
<i>Free range chicken Hamburger, in sweet potato Bolo do caco, with onion pickles, tomato, lettuce and sweet potato chips.</i>	

PALÁCIO ESTORIL ORGANIC CAFFÈ - RUA PARTICULAR HOTEL PALÁCIO

IVA incluído à taxa legal em vigor. Nenhum produto alimentar pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.
VAT included. Any food or drink that is not requested by the client cannot be charged.

Pratos principais || Main courses

Caril de legumes com arroz integral   	11.90€
<i>Vegetables curry with brown rice</i>	
Lentilhas com abóbora e legumes a época assados, frutos secos e ovo bio a baixa temperatura 	12.89€
<i>Lentils with pumpkin and roasted seasonal vegetables, nuts and organic soft-poached egg</i>	
Frango do campo bio com puré de cebola caramelizada, couve roxa salteada e chips de batata doce de aljezur 	15.70€
<i>Free range chicken with onion purée, sautéed cabbage and sweet potato chips</i>	
Salmão braseado com noodles, miso e couve pak choi 	16.20€
<i>Braised salmon with noodles, miso and pak choi</i>	

Bowls || Bowls

Construa o seu Bowl: escolha uma base e junte uma proteína

Create your Bowl: choose a base and add protein

BASE   

PROTEÍNA / PROTEIN  

Arroz sushi / *Sushi rice*


Arroz integral / *Brown rice*

Quinoa tricolor / *Tricolor quinoa*

Lentilhas / *Lentils*

Ovo bio baixa temperatura / *soft-poached organic egg*

Atum fresco / *Tuna*

Tofu fumado Bio / *Smoked organic tofu* 

Salmão fresco / *Salmon*




















9.80€

11.40€






11.80€

13.70€

Acompanhamentos Extras || Sides

Tostas de pão Gleba (2 un.) <i>Gleba bread toasts (2 units)</i>  	1.20€
Abacate laminado (1/2) <i>Sliced avocado (1/2)</i>   	1.50€
Fruta da época <i>Seasonal fruit</i>   	1.50€
Legumes grelhados <i>Grilled vegetables</i>   	2.00€
Salmão fumado (3 fatias) <i>Smoked salmon (3 slices)</i>  	2.20€
Chips de batata doce <i>Sweet potato chips</i>   	2.50€
Salada <i>Salad</i>   	3.00€

Sobremesas || Desserts

Pastel de Nata Palácio / pastel de Nata vegan  	1.60€
<i>Palácio Custard tart / vegan custard tart</i>	
Crumble de maçã de bravo esmolfo bio com gelado de avelã crocante 	4.80€
<i>Apple crumble with crispy hazelnut ice cream</i>	
Creme brullê de matcha com sorbet de framboesa e lima 	4.80€
<i>Matcha crème Brulee with raspberry & lime ice cream</i>	
Brownie de batata doce e chocolate negro com gelado de baunilha de Madagáscar 	4.90€
<i>Dark chocolate and sweet potato brownie with Madagascar Vanilla ice cream</i>	

PALÁCIO ESTORIL ORGANIC CAFFÈ - RUA PARTICULAR HOTEL PALÁCIO

IVA incluído à taxa legal em vigor. Nenhum produto alimentar pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.
VAT included. Any food or drink that is not requested by the client cannot be charged.

Sumos || Juices

Sumo do Dia <i>Juice of the Day</i>	3.20€
Laranja <i>Orange Juice</i>	2.80€
Limonada de gengibre <i>Ginger Lemonade</i>	2.80€
Abacaxi e Hortelã <i>Pineapple and Mint juice</i>	3.90€
Revitalizante: Cenoura, laranja, gengibre e hortelã <i>Revitalizing: Carrot, Orange, ginger and mint</i>	4.50€
Detox: Pepino, espinafres, maçã verde, aipo, gengibre, hortelã e salsa <i>Detox: Cucumber, spinach, green apple, celery, ginger, mint and parsley</i>	4.50€
Shot Energético: Limão, cúrcuma e gengibre <i>Energy Shot: lemon, turmeric and ginger</i>	2.50€

Batidos & smoothies || Shakes & smoothies

Banana Shake - Banana, aveia, Bebida de arroz e canela <i>Banana, oats, Rice milk and cinnamon</i>	3.90€
Red Energy: Banana, frutos vermelhos, leite de coco e pasta de amêndoa <i>Banana, berries, coconut milk and almond butter</i>	4.50€
Avocado Lovers: Manga, abacate, espinafres, bebida de amêndoa <i>Mango, avocado, spinach and almond drink</i>	4.50€

Outras Bebidas || Other Drinks

Água Luso 0,50l / 1l <i>Mineral Water Luso (still) 0,50l / 1l</i>	1.50€ / 3.00€
Água das Pedras 0,25l / 0,75l <i>Mineral Water Sparkling 0,25l / 0,75l</i>	1.80€ / 3.00€
Café ou Descafeinado <i>Coffee or Decaffeinated</i>	0.90€
Café biológico <i>Biologic coffee</i>	1.20€
Abatanado <i>American coffee *</i>	1.10€
Galão / Meia de Leite <i>Coffee with milk *</i>	1.20€
Capuccino *	1.40€

***com bebida vegetal (arroz, amêndoa aveia ou soja)** **+0.50€**
**with your choice of vegetable rice, almond, oat or soya drink*

Chá <i>Tea</i>	1.20€
Chá da Casa - Hortelã, gengibre e limão <i>Tea of the House Mint, ginger and lemon</i>	1.80€
Chá Matcha / Chá Chai <i>Matcha Tea / Chai Tea</i>	1.80€
Golden Milk / Matcha Latte / Chai Latte <i>Golden Milk / Matcha Latte / Chai Latte</i>	2.20€

Refrigerantes || Soft Drinks

Coca-Cola / Coca-Cola Zero	1.90€
Ice Tea Arizona 0,5l <i>Arizona Ice-Tea 0,5l</i>	3.50€
Ginger Beer	3.20€

PALÁCIO ESTORIL ORGANIC CAFFÈ - RUA PARTICULAR HOTEL PALÁCIO

IVA incluído à taxa legal em vigor. Nenhum produto alimentar pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.
VAT included. Any food or drink that is not requested by the client cannot be charged.

Vinhos || Wine

Copo / Garrafa
Glass / Bottle

BRANCO <i>WHITE WINE</i> - Casa de Santar - Dão Lagoalva Talhão - Tejo	4.00€ / 15.00€
TINTO <i>RED WINE</i> - Casa de Santar - Dão Dom Martinho - Alentejo	4.00€ / 15.00€
ROSÉ <i>ROSÉ WINE</i> - Mateus Rosé 0,25l / 0,75l	4.00€ / 11.00€
VERDE <i>GREEN WINE</i> - Muralhas de Monção - Minho	4.00€ / 15.00€
BRANCO BIO <i>ORGANIC WHITE WINE</i> - Vinho Cabriz	6.00€ / 19.00€
TINTO BIO <i>ORGANIC RED WINE</i> - Vinho Insólito	6.00€ / 19.00€
ROSÉ BIO <i>ORGANIC ROSÉ WINE</i> - Domaine Royal de Jarras – Sable de Camargue	3.20€

Cervejas || Beers

Celia Organic - Sem glúten <i>Gluten free</i>	3.20€
Sagres (33 cl)	1.40€
Super Bock (33 cl)	1.40€

Cocktails

Caipirinha	8.50€
Mojito	8.50€
Margarita	8.50€

Champagne

Pommery Brut Royal	48.00€
--------------------	--------

Espumante || Sparkling Wine

Freixenet Cava Cordon Negro Brut 0,2l / 0,75l	4.50€/15.00€
---	--------------

Espirituosas || Spirits

Vodka Orgânica – Cura	11.00€
Vodka Ginger Orgânica – Cura	8.50€
Aguardente de maçã orgânica – Cura	9.00€
Gin orgânica destilado – Cura	8.00€
Gin Adamus orgânico	13.00€

PALÁCIO ESTORIL ORGANIC CAFFÈ - RUA PARTICULAR HOTEL PALÁCIO

IVA incluído à taxa legal em vigor. Nenhum produto alimentar pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.
VAT included. Any food or drink that is not requested by the client cannot be charged.

Alergénios Alimentares || Food Allergens

 GLUTEN FREE

 LACTOSE FREE

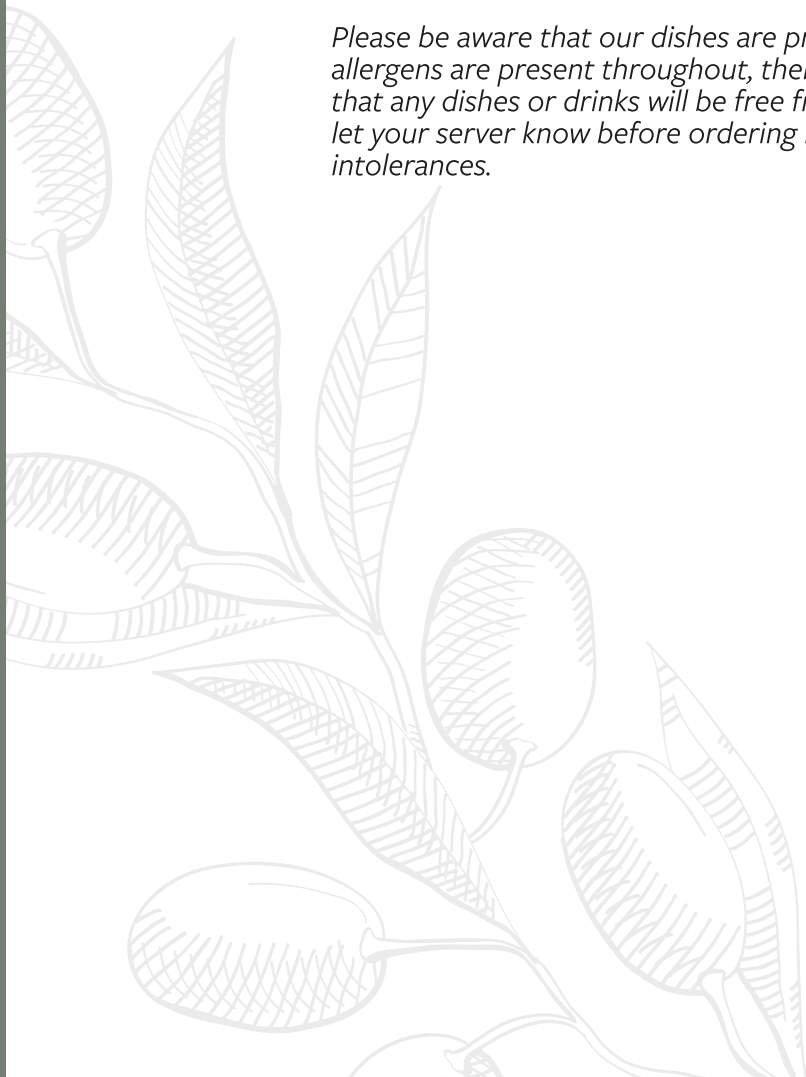
 VEGAN

Atenção: Apesar de oferecermos opções de menu sem glúten, não somos uma cozinha certificada. Pode assim ocorrer contaminação e não podemos garantir que os nossos produtos sejam 100% livres de alérgenos. Caso tenha alergias alimentares, queira por favor comunicar ao nosso colaborador antes de efectuar o seu pedido.

Please be aware that our dishes are prepared in a kitchen where allergens are present throughout, therefore we cannot guarantee that any dishes or drinks will be free from trace ingredients. Please let your server know before ordering if you have any allergies or intolerances.

PALÁCIO ESTORIL ORGANIC CAFFÈ - RUA PARTICULAR HOTEL PALÁCIO

*IVA incluído à taxa legal em vigor. Nenhum produto alimentar pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.
VAT included. Any food or drink that is not requested by the client cannot be charged.*





PALÁCIO ESTORIL

Organic Caffè