O PALACETE

TAPAS • RESTAURANTE • CÓCTELES / COCKTAILS • FARO

Nuestra Historia • Notre Histoire

De la Casa del Teniente João de Carvalho a O Palacete: En la esquina emblemática entre Rua Conselheiro Bivar y Travessa da Alfândega se alza un monumento vivo de la historia de Faro. Construida a principios del s. XIX por orden del teniente João de Carvalho, sirvió en 1833 como cuartel general del Duque de Terceira y del Marqués de Palmela. Hoy, *O Palacete* renasce como un **proyecto de pasión entre dos amigos, Vítor y Filipe**, que decidiram unir este patrimonio con la auténtica gastronomía y hospitalidad portuguesa.

Un Projet de Passion Entre Deux Amis: *Situé au cœur de Faro, ce manoir du XIXe siècle servit en 1833 de quartier général. Aujourd'hui, O Palacete renaît sous l'impulsion d'un* ***projet passionné entre deux amis, Vítor y Filipe****, dédié au partage de la véritable cuisine portugaise y de la chaleureuse hospitalité de l'Algarve.*

ÍNDICE • SOMMAIRE

1. Especialidades & Cataplanas
Plats Spéciaux & Cataplanas Traditionnelles — Pág. 2

2. Platos de Carne & Pescados Frescos
Plats de Viande & Poissons Frais de la Côte — Pág. 3

3. Tapas, Tablas & Ensaladas
Tapas Chaudes, Froides, Planches & Salades — Pág. 4

4. Postres, Cócteles & Vinos
Desserts, Cocktails & Carte des Vins — Pág. 5

BIENVENIDOS A O PALACETE • BIENVENUE À O PALACETE

ES Hospitalidad y Pasión: Le invitamos a disfrutar de momentos inolvidables alrededor de la mesa, donde las recetas tradicionales cobran vida con los productos más frescos del Algarve.

FR Convivialité et Passion: Nous vous invitons à partager des instants gourmands inoubliables, où le terroir portugais s'exprime à travers les meilleurs produits de la côte.

"Grands moments, cuisine authentique y art du partage entre amis."

ESPECIALIDADES & CATAPLANAS

Plats Spéciaux & Cataplanas Traditionnelles

Cataplana de Mariscos (2 pers.) ESPECIAL — 59,50 €
*Cataplane de fruits de mer [2, 4, 14]**

Cataplana de Pescado (2 pers.) — 52,50 €
*Cataplane de poisson frais [4]**

Cataplana de Bacalao (2 pers.) — 49,00 €
*Cataplane de morue traditionnelle [4]**

Cataplana Algarvía — 45,00 €
*Cerdo y gambas / Porc et crevettes [2]**

Arroz de Mariscos — 56,00 €
*Riz aux fruits de mer mijoté en marmite [2, 4, 14]**

Arroz de Pescado con Gambas — 50,00 €
*Riz traditionnel de poisson [2, 4]**

Croquetas de Cocido Portugués — 4,00 €
Croquettes artisanales de pot-au-feu


Cataplana de Mariscos


Cataplana Algarvía

ENTRANTES & APERITIVOS

Entrées & Tapas Salées

Couvert de la Casa — 3,00 €
*Aceitunas, paté, mantequilla y pan / Pain, olives, beurre et pâté [1, 7]**

Almejas a la Bulhão Pato — 23,50 €
*Palourdes fraîches à l'huile d'olive, ail et coriandre [14]**

Gambas al Ajillo — 13,50 €
*Crevettes sautées à l'huile d'olive y piment [2]**

Gambas a la Plancha — 13,50 €
*Crevettes grillées avec quartier de citron [2]**

Chicharros Fritos — 13,50 €
*Petits chinchards frits croustillants [1, 4]**

Queso Seco Curado Regional — 3,50 €
*Fromage affiné traditionnel portugais [7]**

Sopa del Día — 4,00 €
Soupe maison préparée fraîchement chaque jour


Gambas a la Plancha


Chicharros Fritos


Sopa del Día

SUGERENCIA DE LA CASA **Recommandation Maison**

ES Maridaje Perfecto: Disfrute de nuestra Cataplana con un fresco Vinho Verde Alvarinho o un blanco ligero del Alentejo. **FR Accord Idéal:** Dégustez notre Cataplane avec un Vinho Verde Alvarinho bien frais ou un blanc léger de l'Alentejo.

PLATOS DE CARNE — *Plats de Viande*

Solomillo a la Pimienta Verde — 22,50 €
*Steak de bœuf sauce crème au poivre vert [7]**

Solomillo con Nata y Champiñones — 22,50 €
*Steak sauce crème y champignons [7]**

Filete de Ternera a la Plancha — 20,00 €
Steak de bœuf grillé avec frites y salade

Carne de Cerdo a la Portuguesa — 18,50 €
*Porc mariné aux dés de pommes de terre [12]**

Chuletitas de Cabrito — 17,50 €
Côtelettes de chevreau grillées aux herbes

Codillo de Cerdo al Horno NUEVO — 16,50 €
Jarret de porc au four

Bitoque Tradicional de Ternera — 16,50 €
Steak avec œuf au plat et frites

Filete de Pavo con Nata y Champiñones — 15,00 €
*Escalope de dinde à la crème [7]**

Hamburguesa 100% Black Angus — 14,50 €
Burger gourmet Black Angus


Solomillo a la Pimienta Verde


Carne de Cerdo a la Portuguesa


Chuletitas de Cabrito

PESCADOS FRESCOS — *Poissons Frais de la Côte*

Bacalao a la Lagareiro FAVORITO — 23,50 €
*Morue rôtie aux pommes de terre écrasées [4]**

Bacalao à Brás — 22,50 €
*Morue effilochée, pommes pailles, œufs [3, 4]**

Bacalao a la Plancha — 22,00 €
*Filet de morue grillé avec légumes [4]**

Variado de Pescados a la Plancha — 18,50 €
*Sélection du jour de poissons grillés [4]**

Filete de Atún Encebollado NUEVO — 16,50 €
*Steak de thon frais mijoté aux oignons [4]**

Filete de Tilapia Frita — 16,50 €
*Filet de tilapia croustillant [1, 4]**

Rodaja de Merluza Cocida con Patatas — 16,50 €
*Tranche de merlu poché, légumes [4]**


Bacalao a la Lagareiro


Filete de Tilapia Frita


Rodaja de Merluza Cocida con Patatas

RECOMENDACIÓN DEL CHEF **Choix du Chef**

ES Para los Amantes del Vino: El Solomillo a la Pimienta y el Codillo combinan a la perfección con un tinto como Cancellus Premium. **FR Pour les Amateurs de Vin:** Notre Steak au Poivre y nos Viandes se marient à merveille avec un vin rouge portugais corsé.

TAPAS CALIENTES, FRÍAS, TABLAS & ENSALADAS

Tapas Chaudes, Froides, Planches & Salades

TAPAS CALIENTES • TAPAS CHAUDES

Pica Pau de Ternera — 15,00 €
Bouchées de bœuf, sauce moutarde, bière et pickles

Gambas al Ajillo en Cazuela — 15,00 €
*Crevettes à l'ail dans l'huile d'olive grésillante [2]**

Tiras de Ternera Salteadas — 15,00 €
Lanières de bœuf sautées aux poivrons, oignon et ail

Calamares Fritos — 13,50 €
*Anneaux de calamar dorés et croustillants [1, 14]**

Tiras de Sepia Frita — 13,50 €
*Lanières de seiche frites au citron [1, 14]**

Huevos Revueltos con Espárragos — 13,50 €
*Œufs brouillés aux asperges vertes [3]**

Queso Gratinado con Nueces y Miel — 12,50 €
*Fromage gratiné au miel et aux noix [7, 8]**

Champiñones a la Bulhão Pato — 10,00 €
Champignons à l'ail, coriandre et vin blanc

Alitas de Pollo (6 unid.) — 8,50 €
Ailes de poulet rôties et assaisonnées

Vieiras (unid.) NUEVO — 8,00 €
*Coquilles Saint-Jacques poêlées [14]**

Rollitos de Queso (6 unid.) NUEVO — 7,50 €
*Rouleaux de fromage croustillants [1, 7]**

Patatas Fritas con Cheddar y Bacon — 6,50 €
*Frites au cheddar fondu et bacon [7]**

Fritos Tradicionales — 6,00 €
Rissóis (3 unid.) • Alheira (6 unid.) • Beignets de morue (3 unid.)

TAPAS FRÍAS & TABLAS • TAPAS FROIDES & PLANCHES

Carpaccio de Ternera — 16,50 €
Fines tranches de bœuf et copeaux de parmesan

Carpaccio de Gambas — 15,00 €
*Carpaccio de crevettes, vinaigrette aux agrumes [2]**

Boquerones con Ajo y Aceite — 15,00 €
*Anchois blancs marinés à l'huile d'olive vierge [4]**

Tabla de Quesos y Embutidos — 14,00 €
*Sélection de fromages et charcuteries régionaux [7]**

Tabla de Quesos Variados — 12,00 €
*Planche de 4 fromages portugais [7]**

Tabla de Embutidos Tradicionales — 12,00 €
Sélection de jambons et saucissons traditionnels

ENSALADAS • SALADES

Ensalada de Bacalao con Garbanzos — 15,00 €
*Morue, pois chiches, oignon, persil et œuf dur [4]**

Ensalada César — 12,50 €
*Poulet, laitue, parmesan, croûtons et sauce César [1, 3, 4, 7, 10]**

Ensalada de Tomate y Mozzarella — 11,50 €
*Tomates, mozzarella fraîche, pesto et balsamique [7]**

Ensalada Mixta — 4,50 €
Salade mixte de saison

EL ARTE DE COMPARTIR **L'Art du Partage**

ES Para Compartir: Combine nuestras tapas calientes con una Tabla de Quesos y nuestra Sangría de Maracuyá artesanal. **FR À Partager:** Accompagnez nos tapas chaudes d'une Planche de Fromages et de notre Sangria de Fruit de la Passion maison.

POSTRES CASEROS *Desserts Maison*

Tarta de Whisky / Tarte au Whisky	6,00 €
Dulce de la Abuela / Baba de Camelo	5,00 €
Mousse de Chocolate / Vienetta	5,00 €
Macedonia de Frutas / Salade de Fruits	4,50 €

SANGRÍAS & CÓCTELES *Sangrias & Cocktails*

Sangría de Espumoso / Mousseux	27,00 €
Sangría de Maracuyá / Passion TOP	22,00 €
Blue Sangría ESPECIAL	20,00 €
Sangría Blanca / Blanche	17,50 €
Sangría de Vino Tinto / Rouge	17,50 €
Sangría de Vino Rosado / Rosé	17,50 €

CÓCTELES / COCKTAILS

Negroni Clásico NUEVO	9,50 €
Espresso Martini NUEVO	10,00 €
Moscow Mule NUEVO	8,00 €
Oporto & Tónica / Porto Tonic NUEVO	8,00 €
Piña Colada	10,00 €
Margarita	9,00 €
Aperol Spritz	9,00 €
Mojito Tradicional	8,50 €
Caipiriña / Caipirinha	8,00 €
Caipirão (Licor Beirão)	8,00 €
Cuba Libre	8,50 €

APERITIVOS & LICORES / APÉRITIFS & LIQUEURS

Martini (Bianco / Rosso / Seco)	6,00 €
Moscatel de Favaios	5,00 €
Vino de Oporto / Porto	4,50 €
Licor Beirão	4,50 €
Amarguinha (Almendra Amarga / Amande Amère)	4,00 €
Limoncello	5,00 €
Campari	6,00 €
Triple Sec	4,50 €

WHISKIES & AGUARDIENTES / EAUX-DE-VIE

Johnnie Walker Black Label	7,50 €
CRF Aguardiente Vieja Reserva	7,00 €
Ballantine's 10 Años / 10 Ans	6,00 €
Bushmills Original	5,00 €
Jameson Irish Whiskey	4,50 €
Medronho (Aguardiente de Madroño / Arbouse)	5,00 €
Aguardiente Aldeia Velha	3,50 €
Aguardiente de Higo / Figue	3,50 €

CARTA DE VINOS & ESPIRITUOSOS *Carte des Vins & Spiritueux*

CHAMPAGNE, ESPUMOSOS & PROSECCO

Moët & Chandon Brut Impérial	90,00 €
Raposeira Meio Seco (Portugal)	20,00 €
Cà Ernesto Prosecco (Italia/Italie)	16,00 €

VINOS VERDES / VINS VERTS

Casal Garcia	16,00 €
Gazela	16,00 €
Muralhas de Monção – Alvarinho	16,00 €

VINOS BLANCOS / VINS BLANCS

Fiuza 3 Castas (Tejo)	16,00 €
Insólito Reserva (Alentejo)	16,00 €
Trinca Bolotas (Alentejo)	17,00 €
Papa Figos (Douro)	20,00 €

VINOS TINTOS / VINS ROUGES

Cancellus Premium (Douro)	18,00 €
Ciconia (Alentejo)	16,00 €
Ciconia Reserva (Alentejo)	20,00 €
EA – Cartuxa (Alentejo)	18,00 €
Fiuza 3 Castas (Tejo)	16,00 €
Granja Amareleja Reserva	20,00 €
Herdade das Servas Sem Barrica	35,00 €
Insólito Grande Reserva	23,00 €
JMF Reserva (Pen. Setúbal)	16,00 €
M / Sabor Português	16,00 €
Papa Figos (Douro)	20,00 €
Pouca Roupa (Alentejo)	16,00 €
Poupa da Serra Reserva	21,00 €
Raio de Luz Tinto	25,00 €
Trinca Bolotas (Alentejo)	17,00 €
Vale de Ancho Reserva 2012	90,00 €

INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR / INFORMATION DU CONSOMMATEUR:
Los productos alimenticios no envasados, una vez elegidos y entregados, se consideran comprados, no admitiéndose cambios ni devoluciones. Ningún plato, producto alimenticio o bebida, incluido el aperitivo (couvert), podrá cobrarse sin previa solicitud del cliente o si no ha sido utilizado.
*Alérgenos / Allergènes: [1] Gluten • [2] Crustáceos / Crustacés • [3] Huevos / Œufs • [4] Pescado / Poisson • [6] Soja • [7] Lácteos / Lait • [8] Frutos de cáscara / Fruits à coque • [10] Mostaza / Moutarde • [12] Sulfitos / Sulfites • [14] Moluscos / Mollusques.