O PALACETE

TAPAS • RESTAURANTE • COCKTAILS • FARO

A Nossa História • Our Story

Da Casa do Tenente João de Carvalho a O Palacete: No gaveto entre a emblemática Rua Conselheiro Bivar e a Travessa da Alfândega ergue-se um marco vivo da história de Faro. Edificada no início do séc. XIX por encomenda do Tenente João de Carvalho, serviu em 1833 de quartel-general do Duque de Terceira e Marquês de Palmela. Hoje, *O Palacete* renasce como um autêntico **projeto de paixão entre dois amigos, Vítor e Filipe**, que decidiram unir a rica herança deste edifício histórico à verdadeira alma da gastronomia e hospitalidade portuguesa.

Where Faro's Heritage Meets Friendship & Flavor: *Standing proudly in historic Faro, this 19th-century manor served as military headquarters in 1833. Today, O Palacete is reborn as a* ***true passion project between two friends, Vítor and Filipe****, dedicated to sharing authentic Portuguese gastronomy, exceptional regional wines, and warm Algarve hospitality.*

ÍNDICE • TABLE OF CONTENTS

1. Especialidades, Cataplanas & Entradas — Pág. 2
Special Dishes, Cataplanas & Starters

2. Pratos de Carne & Peixe Fresco — Pág. 3
Meat Dishes & Fresh Fish

3. Tapas, Tábuas & Saladas — Pág. 4
Hot & Cold Tapas, Boards & Salads

4. Sobremesas, Cocktails & Vinhos — Pág. 5
Desserts, Cocktails & Wine Selection

BEM-VINDOS A O PALACETE • WELCOME TO O PALACETE

PT Hospitalidade & Paixão: Convidamo-lo a desfrutar de momentos inesquecíveis à volta da mesa, onde as receitas tradicionais portuguesas ganham vida com os ingredientes mais frescos do Algarve.

EN Hospitality & Passion: We invite you to savor unforgettable moments at our table, where authentic Portuguese culinary heritage meets the freshest local flavors.

"Bons momentos, boa comida e a arte de partilhar entre amigos."

ESPECIALIDADES & CATAPLANAS

Special Dishes & Traditional Cataplanas

Cataplana de Marisco (2 px) ESPECIAL — 59,50 €
*Seafood cataplana for 2 people [2, 4, 14]**

Cataplana de Peixe (2 px) — 52,50 €
*Fresh fish cataplana for 2 people [4]**

Cataplana de Bacalhau (2 px) — 49,00 €
*Traditional codfish cataplana for 2 people [4]**

Cataplana Algarvia — 45,00 €
*Camarão e carne de porco / Pork & prawns [2]**

Arroz de Marisco — 56,00 €
*Rich seafood rice stew in traditional pot [2, 4, 14]**

Arroz de Peixe com Camarão — 50,00 €
*Traditional fish rice with coastal prawns [2, 4]**

Croquetes de Cozido à Portuguesa — 4,00 €
Traditional savory Portuguese stew croquettes


Cataplana de Marisco


Cataplana Algarvia

ENTRADAS & PETISCOS

Starters & Appetizers

Couvert da Casa — 3,00 €
*Azeitonas, paté, manteiga e pão / Bread, olives & pâté [1, 7]**

Ameijoas à Bulhão Pato — 23,50 €
*Clams in olive oil, garlic & cilantro [14]**

Camarões ao Alho — 13,50 €
*Sautéed garlic prawns with spicy olive oil [2]**

Camarão Grelhado — 13,50 €
*Grilled coastal prawns served with lemon [2]**

Carapauzinhos Fritos — 13,50 €
*Crispy fried small horse mackerel [1, 4]**

Queijinho Seco Regional — 3,50 €
*Portuguese aged dry cured cheese [7]**

Sopa do Dia — 4,00 €
Freshly prepared homemade soup of the day


Camarão Grelhado


Carapauzinhos Fritos


Sopa do Dia

SUGESTÃO DA CASA **House Recommendation**

PT Harmonização Perfeita: Desfrute da nossa Cataplana acompanhada por um fresco Vinho Verde Alvarinho ou um branco leve do Alentejo. **EN Perfect Pairing:** Savor our Cataplana paired with a chilled Alvarinho Green Wine or a crisp Alentejo white wine.

PRATOS DE CARNE — *Meat Dishes*

Bife à Pimenta — 22,50 €
*Tender steak with creamy green peppercorn sauce [7]**

Bife com Natas e Cogumelos — 22,50 €
*Steak with fresh cream & sautéed mushrooms [7]**

Bife Grelhado — 20,00 €
Grilled prime beef steak with fries and salad

Carne de Porco à Portuguesa — 18,50 €
*Marinated pork cubes, fried potatoes & pickles [12]**

Costeletas de Cabrito — 17,50 €
Tender grilled kid goat chops with herbs

Pernil no Forno NOVO — 16,50 €
Oven-roasted pork knuckle with potatoes

Bitoque de Vaca Tradicional — 16,50 €
Beef steak topped with fried egg, fries & salad

Bife de Peru c/ Natas e Cogumelos — 15,00 €
*Turkey steak in creamy mushroom sauce [7]**

Hambúrguer Black Angus 100% — 14,50 €
Gourmet Black Angus burger with crispy fries


Bife à Pimenta


Carne de Porco à Portuguesa


Costeletas de Cabrito

PRATOS DE PEIXE FRESCO — *Fresh Fish Dishes*

Bacalhau à Lagareiro FAVORITO — 23,50 €
*Baked cod with punched potatoes, garlic & olive oil [4]**

Bacalhau à Brás — 22,50 €
*Shredded cod, straw potatoes, eggs & olives [3, 4]**

Bacalhau Grelhado — 22,00 €
*Grilled codfish fillet with potatoes & greens [4]**

Mista de Peixe Grelhado — 18,50 €
*Daily selection of mixed grilled coastal fish [4]**

Bife de Atum de Cebolada NOVO — 16,50 €
*Fresh tuna steak with rich traditional onion sauce [4]**

Filete de Tilápia Frita — 16,50 €
*Crispy fried tilapia fillet with tomato rice & salad [1, 4]**

Posta de Pescada Cozida com Batata — 16,50 €
*Boiled hake steak with garden potatoes, egg & greens [4]**


Bacalhau à Lagareiro


Filete de Tilápia Frita


Posta de Pescada Cozida com Batata

RECOMENDAÇÃO DO CHEF **Chef's Recommendation**

PT Para Apreciadores de Vinho: O nosso Bife à Pimenta, Pernil e Costeletas harmonizam na perfeição com um tinto encorpado como Cancellus Premium ou EA Cartuxa. **EN Wine Pairing:** Our Meats pair exquisitely with a full-bodied Portuguese red like Cancellus Premium or EA Cartuxa.

TAPAS QUENTES, FRIAS, TÁBUAS & SALADAS *Hot & Cold Tapas, Sharing Boards & Fresh Salads*

TAPAS QUENTES • HOT TAPAS

Pica Pau de Vaca — 15,00 €
Beef bites in rich mustard, beer & pickle sauce

Camarão ao Alho — 15,00 €
*Garlic prawns in sizzling olive oil [2]**

Tirinhas de Bife de Vaca — 15,00 €
Sautéed beef strips with peppers, onion and garlic

Calamares Fritos — 13,50 €
*Golden crispy calamari rings [1, 14]**

Tiras de Choco Frito — 13,50 €
*Fried cuttlefish strips with fresh lemon [1, 14]**

Ovos Mexidos c/ Espargos — 13,50 €
*Scrambled eggs with green asparagus [3]**

Queijo Gratinado c/ Nozes e Mel — 12,50 €
*Warm cheese with honey & walnuts [7, 8]**

Cogumelos à Bulhão Pato — 10,00 €
Mushrooms with garlic, coriander & white wine

Asinhas de Frango (6 und) — 8,50 €
Crispy seasoned roasted chicken wings

Vieiras (und) NOVO — 8,00 €
*Seared fresh sea scallops [14]**

Rolinhos de Queijo (6 und) NOVO — 7,50 €
*Crispy cheese rolls [1, 7]**

Batata Frita c/ Cheddar e Bacon — 6,50 €
*French fries with melted cheddar & bacon [7]**

Salgadinhos Tradicionais — 6,00 €
Rissóis (3 und) • Alheira (6 und) • Pastéis Bacalhau (3 und)

TAPAS FRIAS & TÁBUAS • COLD TAPAS

Carpaccio de Novilho — 16,50 €
Thinly sliced beef carpaccio with parmesan shavings

Carpaccio de Camarão — 15,00 €
*Delicate shrimp carpaccio with citrus dressing [2]**

Biqueirão c/ Alho e Azeite — 15,00 €
*Marinated white anchovies in virgin olive oil [4]**

Tábua de Queijos e Enchidos — 14,00 €
*Selection of regional cheeses & cured meats [7]**

Tábua de Queijo Misto — 12,00 €
*Assorted board of 4 Portuguese cheeses [7]**

Tábua de Enchidos Tradicionais — 12,00 €
Fine selection of cured hams and sausages

SALADAS FRESCAS • FRESH SALADS

Salada de Bacalhau com Grão — 15,00 €
*Codfish, chickpeas, onion, parsley & boiled egg [4]**

Salada César — 12,50 €
*Chicken, lettuce, parmesan, croutons & caesar [1, 3, 4, 7, 10]**

Salada de Tomate e Mozarela — 11,50 €
*Tomatoes, fresh mozzarella & pesto balsamic [7]**

Salada Mista — 4,50 €
Fresh garden seasonal mixed salad

MESA DE PARTILHA **Made to Share**

PT Para Partilhar: Combine o Pica Pau, Vieiras ou os Rolinhos de Queijo com uma Tábua e a nossa Sangria de Maracujá da casa. **EN Terrace Favorites:** Pair our Beef Pica Pau, Scallops or Crispy Cheese Rolls with a Board and our signature Passion Fruit Sangria.

SOBREMESAS ARTESANAIS *Desserts*

Tarte de Whiskey	6,00 €
Doce da Avó / Baba de Camelo	5,00 €
Mousse de Chocolate / Vienetta	5,00 €
Salada de Fruta Fresca	4,50 €

SANGRIAS & COCKTAILS *Sangrias & Cocktails*

Sangria de Espumante	27,00 €
Sangria de Maracujá TOP	22,00 €
Blue Sangria ESPECIAL	20,00 €
Sangria Branca	17,50 €
Sangria de Vinho Tinto	17,50 €
Sangria de Vinho Rosé	17,50 €

COCKTAILS

Negroni Clássico NOVO	9,50 €
Expresso Martini NOVO	10,00 €
Moscow Mule NOVO	8,00 €
Porto & Tonic NOVO	8,00 €
Pinacolada	10,00 €
Margarita	9,00 €
Aperol Spritz	9,00 €
Mojito Tradicional	8,50 €
Caipirinha	8,00 €
Caipirão	8,00 €
Cuba Livre	8,50 €

APERITIVOS & LICORES

Martini (Bianco / Rosso / Seco)	6,00 €
Favaios Moscatel	5,00 €
Vinho do Porto	4,50 €
Licor Beirão	4,50 €
Amarguinha (Amêndoa Amarga)	4,00 €
Limoncello	5,00 €
Campari	6,00 €
Triple Sec	4,50 €

WHISKIES & AGUARDENTES

Johnnie Walker Black Label	7,50 €
CRF Aguardente Velha Reserva	7,00 €
Ballantine's 10 Anos	6,00 €
Bushmills Original	5,00 €
Jameson Irish Whiskey	4,50 €
Medronho Tradicional	5,00 €
Aguardente Aldeia Velha	3,50 €
Aguardente de Figo	3,50 €

CARTA DE VINHOS & ESPIRITUOSAS *Wine List & Spirits*

CHAMPAGNE, ESPUMANTES & ESPUMOSOS

Moët & Chandon Brut Impérial (Champagne, França)	90,00 €
Raposeira Meio Seco	20,00 €
Cà Ernesto Prosecco (Itália)	16,00 €

VINHOS VERDES

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

VINHOS BRANCOS

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

VINHOS TINTOS

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 (Alentejo)	20,00 €
Herdade das Servas Sem Barrica	35,00 €
Insólito Grande Reserva (Alentejo)	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 €

INFORMAÇÃO AO CONSUMIDOR / CONSUMER INFORMATION:
Os produtos alimentares não embalados, uma vez escolhidos e entregues, consideram-se comprados, não sendo permitidas trocas ou devoluções. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado.
*Alergénios / Allergens: [1] Glúten • [2] Crustáceos • [3] Ovos • [4] Peixe • [6] Soja • [7] Leite/Laticínios • [8] Frutos de casca rija • [10] Mostarda • [12] Dióxido de enxofre/Sulfitos • [14] Moluscos.