

INFORMAÇÃO SOBRE INTOLERÂNCIAS E ALERGIAS ALIMENTARES
Antes de efetuar o seu pedido, agradecemos que nos comunique se pretende obter esclarecimentos sobre os ingredientes alimentares. Mais solicitamos que nos informe, caso tenha alguma intolerância ou alergia alimentar. Muito obrigado.

ART. 135 DO DL 10/2015
Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

PREÇOS EM EUROS
com IVA incluído à taxa legal em vigor. Disponível livro de reclamações.

BEBIDAS ALCOÓLICAS
O consumo de bebidas alcoólicas está sujeito à idade legal em vigor (18 anos).

POTAT



POTATRESTAURANT.COM

PO TAT

Po Tat é o nome da tarte de ovos portuguesa, como é chamada em cantonês. A tarte de ovo portuguesa é uma variação do famoso pastel de nata de Lisboa, substituindo o creme por um recheio de creme britânico. No entanto, o Po Tat é mais do que uma sobremesa.

O Po Tat é um símbolo de intercâmbio culinário e de identidade. O Po Tat é uma transgressão das convenções em que as fronteiras culturais se cruzam e se misturam, criando pratos únicos que combinam tradições e preferências culinárias.

Bem-vindo

• COUVERT •

PÃO MASSA MÃE DE CEREAIS
COM MANTEIGA DE MEL • 5

• SNACKS •

TEMPURA DE VEGETAIS DE VERÃO
E FLOR DE SAL DE MATCHA • 6,5

GAMBA DA COSTA CURADA E GASPACHO
DE COCO E LIMA KAFFIR • 8

RISSÓIS DE LULA E BERBIGÃO
BULHÃO PATO (2 *unid*) • 6

ASAS DE FRANGO E SAMBAL
DE CAMARÃO • 7

• ENTRADAS •

COGUMELOS OSTRAS GRELHADOS COM
MOLHO DE INHAME E AMENDOIM • 12

TIRADITO DE LÍRIO, CENOURA
E MISO BRANCO, SHISO VERDE • 14,5

GYOSAS DE CAMARÃO,
KIMCHI E MOLHO PONZU • 13,5

TÁRTARO DE NOVILHO “YUKHOE”,
COUVE KALE E GEMA DE OVO CURADA • 15

• SOPAS •

CREME DE ABÓBORA ASSADA
COM MISO E PISO DE ERVAS • 7

CANJA DE COGUMELOS
COM MASSA SOBA • 8



• PRINCIPAIS •

PAD THAI DE VEGETAIS, NOODLES
DE ARROZ E TOFU FUMADO • 17

TAMBORIL GRELHADO MALAI TIKKA,
COUVE CHINESA E ARROZ PILAF • 29

BACALHAU NEGRO COM MISO BRANCO,
ARROZ FRITO E PICKLES DE LEGUMES • 26

CARIL VERDE DE CAMARÃO, NOODLES
DE TRIGO SARRACENO E FURIKAKE • 23,5

BIBIMPAP DE BARRIGA DE PORCO,
FEIJÃO SOJA E GOCHUJANG • 20

RIBEYE DE NOVILHO GRELHADO COM PURÉ
DE BATATA E MOLHO BULGOGI • 32

• MENU DEGUSTAÇÃO •

65 euros (sem bebidas)

• MENU DEGUSTAÇÃO • VEGETARIANO

55 euros (sem bebidas)

• SOBREMESAS •

BOLO DE LIMÃO E GENGIBRE,
GANACHE DE COCO
E CHIPS DE SÊSAMO • 7

MOUSSE DE TRIGO SARRACENO E
AMARANTO, IOGURTE
E CARAMELO DE CAFÉ • 8

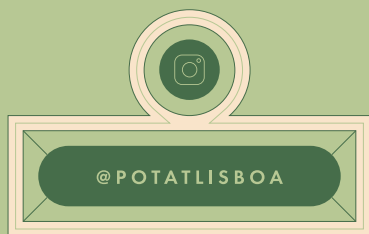
PARFAIT DE MANGA E CURCUMA,
GELADO DE ARROZ NEGRO
E MERENGUE DE YUZU • 8,5

PUDIM DE CHOCOLATE E SOJA • 6

• BOM APETITE •

Uma experiência Palácio do Governador

POTATRESTAURANT.COM



INFORMATION REGARDING FOOD INTOLERANCES AND ALLERGIES

Before placing your order, we would be grateful if you could let us know if you would like any clarification regarding our ingredients. Furthermore, we would ask you to let us know if you have any food intolerance or allergy. Thank you very much.

ART. 135 OF DL 10/2015

No dish, food or drink, including the "couvert" may be charged for if not ordered by the customer or if not consumed.

PRICES IN EUROS

including VAT at the legal rate in force. A Complaints Book is available.

ALCOHOLIC BEVERAGES

The consumption of alcoholic beverages is subject to the legal age requirement (18 years old).

POTAT



POTATRESTAURANT.COM

PO TAT

Po Tat is the name of the portuguese egg tart as it is called in cantonese. The portuguese egg tart is a variation of lisbon famous pastel de nata replacing the cream with a british custard filling. However, Po Tat is more than a desert.

Po Tat is a symbol of culinary interchange and identity. Po Tat is a transgression on convention where cultural boundaries cross and mingle creating unique dishes that combine both culinary traditions and preferences.

Welcome

• COUVERT •

CEREAL SOURDOUGH BREAD
WITH HONEY BUTTER • 5

• SNACKS •

SUMMER VEGETABLE TEMPURA
WITH MATCHA FLEUR DE SAL • 6,5

CURED COAST SHRIMP WITH COCONUT
AND KAFFIR LIME GAZPACHO • 8

CALAMARI AND CLAM RISOLE
WITH DUCK BULHÃO (2 Pieces) • 6

CHICKEN WINGS
WITH SHRIMP SAMBAL • 7

• STARTERS •

GRILLED OYSTER MUSHROOMS
WITH YAM SAUCE AND PEANUT • 12

LIRIO, CARROT, AND WHITE MISO
TIRADITO WITH GREEN SHISO • 14,5

SHRIMP GYOZAS WITH KIMCHI
AND PONZU SAUCE • 13,5

“YUKHOE” BEEF TARTARE WITH
KALE AND CURED EGG YOLK • 15

• SOUPS •

ROASTED PUMPKIN CREAM WITH
MISO AND HERB CRUMBLE • 7

MUSHROOM BROTH
WITH SOBA NOODLES • 8



• MAINS •

VEGETABLE PAD THAI WITH RICE NOODLES
AND SMOKED TOFU • 17

GRILLED MALAI TIKKA MONKFISH WITH
CHINESE CABBAGE AND PILAF RICE • 29

BLACK COD WITH WHITE MISO,
FRIED RICE AND VEGETABLE PICKLES • 26

SHRIMP GREEN CURRY WITH BUCKWHEAT
NOODLES AND FURIKAKE • 23,5

PORK BELLY BIBIMBAP WITH
SOYBEAN AND GOCHUJANG • 20

GRILLED SIRLOIN RIBEYE WITH MASHED
POTATOES AND BULGOGI SAUCE • 32

• TASTING MENU •

65 euros (without drinks)

• VEGETARIAN •
TASTING MENU

55 euros (without drinks)

• DESSERTS •

LEMON AND GINGER CAKE
WITH COCONUT GANACHE
AND SESAME CHIPS • 7

BUCKWHEAT AND AMARANTH
MOUSSE WITH YOGURT
AND COFFEE CARAMEL • 8

MANGO AND TURMERIC PARFAIT
WITH BLACK RICE ICE CREAM
AND YUZU MERINGUE • 8,5

CHOCOLATE AND SOY PUDDING • 6

• BON APPETITE! •

A Palácio do Governador experience

POTATRESTAURANT.COM

