



O COMERCIAL

PALÁCIO DA BOLSA

O Palácio da Bolsa, começou a ser construído em 1832, depois de um incêndio ter destruído o antigo Convento de São Francisco. A construção prolongou-se durante várias décadas, passando por diferentes fases e arquitetos, e o edifício só ficou essencialmente concluído na segunda metade do século XIX.

Foi construído para funcionar como sede da Associação Comercial do Porto, servindo para atividades comerciais, reuniões e receções oficiais. Ao longo do tempo, tornou-se também um dos edifícios mais importantes da cidade.

O seu interior mistura vários estilos, destacando-se o Salão Árabe, inspirado na arquitetura islâmica e decorado com grande riqueza. O palácio também possui o Pátio das Nações e outras salas ornamentadas.

Atualmente, o Palácio da Bolsa é um dos principais monumentos do Porto e é conhecido por receber visitas, eventos e cerimónias oficiais. Em 1982, foi classificado como Monumento Nacional.

COUVERT TRADICIONAL

Pão rústico de centeio – 1€ (unid)

Azeitona recheada com pimento | Azeite, creme balsâmico e flor de sal | Tapenade de azeitona, pistachio e manjerição – 8€ (unid)

ENTRADAS À PORTUGUESA

Miminhos de Cozido à Portuguesa (4unid) — 10€

Purê de maçã e morcela assada

Patanisca de Bacalhau — 10€

Purê de grão e pimentão-doce

Alheira (3unid) — 12€

Ovo de codorniz, aveludado de cenoura, legumes da estação

Memória de São João — 14€

Sardinha marinada, pão tostado, queijo de cabra, doce de abóbora, gelado de pimento assado

Espetadas Rústicas de Bochecha de Porco (2unid) – 15€

Molho agri-doce e chips de batata doce

Polvo com Molho Verde – 16€

Trilogia de pimentos, azeitona desidratada, rúcula

Lâminas de Novilho (estilo carpaccio) — 18€

Lascas de parmesão, molho pesto, azeite de trufa, pinhões assados

PASTA | ARROZ | HAMBÚRGER | SALADA

Burrata, Figo e Presunto — 16€

Salada gourmet, lascas de amêndoa, tomate-cereja, creme balsâmico

Noodles de Cogumelos e Vegetais — 18€

Cogumelos salteados, legumes da estação, doce de abóbora manteiga, sésamo negro e soja

Hambúrguer de Carne Vegan – 18€

Bolo do caco, cogumelos flamejados, cebolada e palitos de batata doce

Hambúrguer Premium de Vaca - 24€

Queijo da serra, bolo do caco, ovo de codorniz, palitos de batata doce e maionese fumada

Arroz cremoso de Vieiras e Camarão — 30€ (1pax) | 55€ (2pax)

Vieiras, camarão, sucedâneo de caviar, salicórnia e perfume de lima

MENU INFANTIL (até aos 10 anos) – 13€

Frango crocante

OU

Peixe branco crocante

Arroz branco e batata frita

PEIXE

Robalo — 28€

Filete de robalo, molho de manteiga e ervas, puré de ervilhas e esparregado

Bife de Atum — 29€

Sementes de papoila e pistacho, batata salteada e cebolada de porto ruby

Polvo — 32€ (1pax) | 57€ (2pax)

Confitado com arroz do mesmo, toucinho fumado e ervilhas

Bacalhau — 32€

Lombo com cebola caramelizada, queijo de ovelha gratinado e arroz cremoso de alperce e ameixa preta

CARNE

Pato — 27€

Perna de pato confitada, puré de batata doce e legumes da estação

Borrego — 28€

Massa filo crocante com cebolada de porto tinto e arroz caldoso de enchidos da beira

Vitela — 31€ (1pax) | 56€ (2pax)

Bochecha confitada, batata assada com castanhas, alecrim e molho moscatel

Lombo de Novilho — 38€

Escalope de foie-gras, rodela de batata, espargos verdes e maionese trufada

SOBREMESA

Manga – 6€

Sorvete de lima e frutos vermelhos

Queijo — 8€

Queijo de ovelha, compotas artesanais e frutos secos

Sugestão de harmonização | Porto Ruby – 4€

Pastel de Nata da Casa — 8€

Gelado de canela e licor de nata

Double Merengue – 9€

Merengue, mousse de chocolate negro e frutos vermelhos

Sugestão de harmonização | Porto LBV – 6€

Petit Gâteau — 11€

Caramelo com gelado de amendoim

Sugestão de harmonização | Porto Tawny 20 anos – 10€

Chocolate & Azeite — 13€

Bolo morno de chocolate, gelado de café expresso, azeite virgem extra e flor de sal

Sugestão de harmonização | Porto LBV – 6€

ALERGÊNIOS

Para sua segurança, por favor informe-se junto da nossa equipa sobre os ingredientes dos nossos pratos.

A nossa cozinha não é um ambiente livre de alergénios, pelo que não podemos garantir a inexistência de vestígios de alergénios nos pratos.

Os 14 alergénios

 CEREAIS COM GLÚTEN

 CRUSTÁCEOS

 OVOS

 PEIXE

 AMENDOINS

 SOJA

 LEITE

 FRUTOS DE CASCA RIJA

 AIPO

 MOSTARDA

 SÉSAMO

SULFITOS

TREMOÇO

MOLUSCOS

Decreto-Lei n.º 26/2016 de 9 de junho

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

Decreto-Lei n.º 10/2015, de 16 de janeiro



O COMERCIAL

PALÁCIO DA BOLSA

The **Palácio da Bolsa** began construction in 1832, after a fire destroyed the former Convent of São Francisco. Construction continued for several decades, going through different phases and involving various architects, with the building essentially completed in the second half of the 19th century.

It was built to serve as the headquarters of the Porto Commercial Association, hosting commercial activities, meetings, and official receptions. Over time, it also became one of the city's most important buildings.

Its interior combines several architectural styles, with the Arab Room being the highlight. Inspired by Islamic architecture, it is richly decorated. The palace also features the Nations' Courtyard and several other ornate rooms.

Today, the Palácio da Bolsa is one of Porto's main landmarks and is known for hosting guided tours, events, and official ceremonies. In 1982, it was classified as a National Monument.

TRADITIONAL COUVERT

Rustic rye bread – 1€ (pcs)

Olive stuffed with pepper | Olive oil, balsamic cream and fleur de sel | Olive, pistachio and basil tapenade – 8€ (pcs)

PORTUGUESE STYLE STARTERS

Portuguese-Style Cozido Bites (4 pcs) — 10€

Apple purée and roasted black pudding sausage

Codfish Fritter — 10€

Chickpea and paprika purée

Alheira Sausages (3 pcs) — 12€

Quail egg, carrot purée, seasonal vegetables

São João Memory — 14€

Marinated sardine, toasted bread, goat's cheese, pumpkin jam, pepper ice cream

Rustic Pork Cheek Skewers (2 pcs)– 15€

Sweet and sour sauce with sweet potato chips

Octopus with green sauce – 16€

Trio of peppers, dehydrated olive, rocket

Beef Slices (Carpaccio-Style) — 18€

Parmesan shavings, pesto sauce, truffle oil, toasted pine nuts

PASTA | RICE | BURGER | SALAD

Burrata, Fig & Cured Ham — 16€

Gourmet salad, almond flakes, cherry tomatoes, balsamic cream

Mushroom & Vegetable Noodles — 18€

Sautéed mushrooms, seasonal vegetables, pumpkin jam, black sesame and soy

Vegan Beef Burger – 18€

Bolo do Caco (traditional bread), flamed mushrooms, caramelised onions and sweet potato sticks

Premium Beef Burger - 24€

Serra cheese, bolo do caco, quail egg, sweet potato sticks and smoked mayonnaise

Creamy Scallop & Prawn Rice — 30€ (1pax) | 55€ (2pax)

Scallops, prawns, caviar, samphire and a hint of lime

CHILDREN'S MENU (up to 10 years old) – 13€

Crispy chicken

OR

Crispy white fish

White rice and french fries

FISH

Sea Bass — 28€

Sea bass fillet, herb butter sauce, pea purée and sautéed greens

Tuna Steak — 29€

Poppy seeds and pistachio, sautéed potatoes and Ruby Port onion

Octopus — 32€ (1pax) | 57€ (2pax)

Confit octopus with octopus rice, smoked bacon and peas

Codfish — 32€

Cod loin with caramelised onions, gratinated sheep's cheese and creamy apricot and black plum rice

MEAT

Duck leg confit — 27€

Sweet potato purée and seasonal vegetables

Lamb — 28€

Crispy filo pastry, Port onion and Beira cured sausages risotto

Veal — 31€ (1pax) | 56€ (2pax)

Confit veal cheek, roasted potatoes with chestnuts, rosemary and Moscatel wine sauce

Beef Tenderloin — 38€

Foie gras escalope, potato slices, asparagus and truffle mayonnaise

DESSERT

Mango – 6€

Lime sorbet and red berries

Cheese — 8€

Sheep's cheese, artisanal preserves and nuts

Pairing suggestion | Ruby Port – 4€

House Pastel de Nata — 8€

Cinnamon ice cream and nata liqueur

Double Meringue – 9€

Meringue, dark chocolate mousse and red berries

Pairing suggestion | LBV Port – 6€

Petit Gâteau — 11€

Caramel with peanut ice cream

Pairing suggestion | 20-Year-Old Tawny Port – 10€

Chocolate & Olive Oil — 13€

Warm chocolate cake, espresso ice cream, extra virgin olive oil and sea salt

Pairing suggestion | LBV Port – 6€

ALLERGENS

For your safety, please ask a member of our team for information about the ingredients in our dishes.

Our kitchen is not an allergen-free environment, and therefore we cannot guarantee that our dishes are completely free from traces of allergens.

The 14 Allergens

-  CEREALS CONTAINING GLUTEN
-  CRUSTACEANS
-  EGGS
-  FISH
-  PEANUTS
-  SOYBEANS
-  MILK
-  NUTS
-  CELERY
-  MUSTARD
-  SESAME
- SULPHITES
- LUPIN
- MOLLUSCS

Decree-Law No. 26/2016 of 9 June

No dish, food product or beverage, including the couvert (bread and accompaniments), may be charged if it was not requested by the customer or if it is left unused by the customer.

Decree-Law No. 10/2015 of 16 January