

SMALL
LUXURY
HOTELS
OF THE WORLD

Independently minded

MENU

RESTAURANTE

VISCONDE



PESTANA
POUSADA PALÁCIO
ESTOI - FARO
MONUMENT HOTEL
PORTUGAL

BEM-VINDO

cada prato é um verdadeiro palácio de sabores únicos e que refletem a rica herança gastronómica do Algarve.

Num ambiente que evoca o esplendor de Estoi e elegância do nosso Visconde, a cozinha oferece uma viagem sensorial através das delícias desta região.

Descubra o requinte dos sabores do Algarve em cada prato do menu, uma experiência gastronómica digna de um verdadeiro palácio culinário.

WELCOME

each dish is a true palace of unique flavors that reflect the rich gastronomic heritage of the Algarve.

In an environment that evokes the splendor of Estoi and the elegance of our Viscount, the cuisine offers a sensorial journey through the delights of this region.

Discover the refinement of Algarve flavors in each dish, a gastronomic experience worthy of a true culinary palace.



Todos os alimentos são preparados na cozinha onde nozes, glúten e outros alimentos alergénios estão presentes. A descrição dos menus não inclui todos os ingredientes – se possui alguma alergia, informe-se, por favor junto da equipa do restaurante.

We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients or allergens.

Our menu description does not include all ingredients – if you have a food allergy, please ask team members for details.



PRATO DO DIA | DAILY DISH

Amor... o Segredo do Chef

Love is the Chef's Secret

Aqui, o ingrediente principal é o amor, e cada garfada é uma expressão do carinho que o Chef tem pela culinária.

Here, the main ingredient is love, and each bite is an expression of the affection that our Chef have for cooking.

Pergunte-nos o segredo de hoje

Ask us today's secret

25,00€



SOPAS QUENTES | HOT SOUPS

Para Aconchegar

To Snuggle

Abraçamos os sabores autênticos que aquecem a alma. As sopas quentes são como um abraço reconfortante em forma de colherada.

*We embrace authentic flavors that warm the soul.
The hot soups are like a comforting hug in spoonful form.*

Creme de Abóbora com Amêndoas e Mel

Pumpkin Cream with Almonds and Honey

5,00€

Creme de Peixe e Marisco com Filete de Robalo e Croutons

Fish and Seafood Cream with Sea Bass Fillet and Croutons

8,00€



PETISCOS | SNACKS

Para Aquecer o Coração

To Warm Your Hearth

Deixe-se envolver pelo calor reconfortante dos nossos petiscos, preparados com paixão para despertar emoções e aquecer cada pedaço do seu ser.

Let yourself be involved by the comforting warmth of our snacks, prepared with passion to awaken emotions and warm every bit of your being.

Camarão Picante com Gengibre

Spicy Shrimp with Ginger

18,00€

Ameijoas à Bulhão Pato

Clams Portuguese Style with Garlic, Butter and Coriander Sauce

26,00€

Lulas à Algarvia

Squid with Coriander Infused Olive Oil

14,00€

Choco Assado com Risotto de Açafrão e Molho Agridoce

Roasted Cuttlefish with Saffron Risotto and Sweet and Sour Sauce

13,00€

Queijos e Enchidos da Serra do Caldeirão

Cheeses and Sausages from "Serra do Caldeirão"

18,00€



SALADAS FRIAS | COLD SALADS

Para Refrescar a Alma

To Refresh Your Soul

Desperte os sentidos com uma seleção revigorante que é como um mergulho em águas cristalinas. As saladas frias são a promessa de frescura que o seu paladar merece.

Awaken your senses with an invigorating selection that is like diving into crystal clear waters. The cold salads are the promise of freshness that your palate deserves.

**Repolho Roxo, Frango, Vinagrete de Frutos Vermelhos,
Funcho e Ervilha Torta**

Red Cabbage, Chicken, Red Fruit Vinaigrette, Fennel and Pea Pie
12,00€

**Beterraba com Queijo de Cabra S.Brás, Amêndoa e
Espinafres Frescos**

- Molho de Mel, Azeite e Balsâmico
Beetroot with "S.Brás" Goat Cheese, Almonds and Fresh Spinach
- Honey, Olive Oil and Balsamic Sauce
12,00€

Endívias com Abacate e Molho de Manga

Endive with Avocado and Mango Sauce
13,00€



PEIXE | FISH

Do Mar

From the Sea

Mergulhe numa experiência culinária marítima, onde cada prato de peixe conta a história das águas salgadas e dos sabores frescos do oceano.

Immerse yourself in a maritime culinary experience, where each fish dish tells the story of the salty waters and fresh flavors of the ocean.

Cataplana de Peixe e Mariscos

Portuguese Cataplana Fish and Seafood Stew

55,00€



Bacalhau Dourado do Chef

Chef's Golden Cod - Cooked and Shredded in the Oven

27,00€

Polvo à Lagareiro com Batata a Murro e Espinafres Frescos

Roasted Octopus Portuguese Style with Punched Potatoes and Fresh Spinach

28,00€

Garoupa em Papelote, Couves com Manteiga de Trufa e Creme de Mariscos

Grouper en Papillote, Cabbage with Truffle Butter and Seafood Cream

29,00€

Filete de Robalo Grelhado / Filete de Dourada Grelhada com Batata Doce Assada e Legumes Salteados

(mediante o Mar)

Grilled Sea Bass Fillet / Grilled Sea Bream Fillet with Roasted Sweet Potatoes and Sautéed Vegetables

(subject to the Sea)

26,00€



CARNE | MEAT

Do Bosque

From the Woods

*Da serra para a mesa, as carnes são um tributo à riqueza do bosque.
Uma explosão de sabores que ecoa os aromas da floresta.*

*From land to table, the meats are a tribute to the richness of the mountain. An
explosion of flavors that echoes the aromas of the forest.*

Bochecha de Porco com Puré de Batata e Limão e Legumes Salteados

Pork Cheeks with Mashed Potatoes and Sautéed Vegetables

26,00€

**Tornedó de Novilho, Couve Portuguesa, Cogumelos Salteados e
Tomate Cherry**

*Beef Tornedó, Portuguese Cabbage, Sautéed Mushrooms and
Cherry Tomatoes*

29,00€

**Peito de Frango Recheado com Marmelada de Cebola,
Polenta, Molho de Queijo da Ilha e Legumes Salteados**

*Chicken Breast Stuffed with Onion Marmalade, Polenta,
Island Cheese Sauce and Sautéed Vegetables*

23,00€



Bife à Visconde – Receita Secreta

Viscount's Beef – Secret Recipe

21,00€



VEGETARIANO | VEGETARIAN

Da Terra

From the Land

Celebramos a pureza dos ingredientes da terra, criando pratos que são uma verdadeira homenagem à natureza. Delicie-se com o melhor que a mãe natureza tem para oferecer.

We celebrate the purity of ingredients from the land, creating dishes that are a tribute to nature. Indulge in the best that mother nature has to offer.

Estufado de Seitan, Grão de Bico e Perâ Bebeda

Seitan, Chickpea and Pear

17,00€

Gnoochi Salteados em Manteiga e Molho de Tomate

Gnoochi Sautéed in Butter and Tomato Sauce

18,00€

Linguini Salteado com Manteiga de Trufa e Parmesão em Lascas

Sauteed Linguini with Truffle Butter and Parmesan

16,00€

Cataplana de Legumes com Cogumelos e Batata Doce

Vegetables Cataplana with Mushrooms and Sweet Potatoes

26,00€





SOBREMESAS | DESSERTS

O Lado Doce da Vida

The Sweet Life Side

*Termine a sua experiência com uma explosão de doces sensações.
As sobremesas são a expressão do lado doce da vida.*

*End your experience with an explosion of sweet sensations.
The desserts are the ultimate expression of the sweet side of life.*

Algarve:

**Parfait de Figo, Amêndoa Crocante, Chocolate de Alfarroba,
Calda de Laranja, Chocolate com Flor de Sal**

Algarve:

*Fig Parfait, Crispy Almond, Carob Chocolate, Orange Syrup,
Chocolate with Flor de Sal*

10,00€

Torta de Laranja com Gelado de Dom Rodrigo

Orange Pie with Dom Rodrigo Ice Cream

9,00€

**Queijo de Alfarroba, Amendoim Salgado, Gelado de Figo e
Frutos Vermelhos**

Carob Cheese, Salted Peanuts, Fig Ice Cream and Red Fruits

9,00€

Pannacota com Compota de Tomate e Caramelo Salgado

Panacotta with Tomato Marmelade and Salted Caramel

9,00€

Fruta da Época Laminada

Laminated Seasonal Fruit

8,00€



VINHO BRANCO | WHITE **WINE**

Algarve



Despedia Arinto, Sauvignon Blanc, Roupeiro	8,00 €	20,00 €
Villa Alvor Sauvignon Blanc Sauvignon Blanc	12,00 €	32,00 €
Quinta do Francês Sauvignon Blanc Sauvignon Blanc		35,00 €
Barranco longo Grande Escolha Arinto, Chardonnay, Encruzado	9,00 €	32,00 €
João Clara Crato Branco, Negra Mole		32,00 €
Morgado do Quintão Crato Branco		38,00 €
Cabrita Reserva Arinto, Verdelho	8,50 €	32,00 €



VINHO BRANCO | WHITE **WINE**

Outras Regiões, além Algarve | Other Regions, besides Algarve

		
Tapada do Chaves (Alentejo) Arinto, Alva, Fernão Pires, Tamarez		55,00 €
Luis Pato Vinhas Velhas (Bairrada) Bical, Cerceal, Sercialinho		35,00 €
Ribeiro Santo Encruzado (Dão) Encruzado	8,00 €	26,00 €
Crasto (Douro) Gouveio, Roupeiro, Rabigato	9,00 €	28,00 €
Manoella (Douro) Gouveio, Viosinho, Rabigato, Códega do Larinho		38,00 €
Soalheiro Allo Vinho Verde Alvarinho, Loureiro		27,00 €
Aveleda Vinho Verde Trajadura, Loureiro, Arinto	8,00 €	23,00 €
Quinta do Ameal Vinho Verde Loureiro		32,00 €



VINHO TINTO | RED *WINE*

Algarve



Despedida Touriga Nacional, Syrah	8,00 €	22,00 €
Villa Alvor Touriga Nacional, Syrah, Aragonês, Trincadeira		25,00 €
Barranco Longo Private Selec1on Aragonez, Alicante Bouschet	9,00 €	28,00 €
Cabrita Trincadeira, Touriga Nacional, Aragonez	11,00 €	35,00 €
Cabrita Negra Mole Negra Mole		38,00 €
Morgado do Quintão Clarete Negra Mole, Crato Branco		40,00 €



VINHO TINTO | RED *WINE*



Outras Regiões, além Algarve | Other Regions, besides Algarve

		
Dom Rafael (Alentejo) Alicante Bouschet, Trincadeira, Aragonez, Castelão		31,00 €
Tapada do Chaves (Alentejo) Trincadeira, Aragonez, Alicante Bouschet		55,00 €
Cartuxa Colheita (Alentejo) Alicante Bouschet, Aragonês, Trincadeira		55,00 €
Quinta dos Carvalhais (Dão) Alfrocheiro, Tinta Roriz, Touriga Nacional	9,00 €	30,00 €
Luis Pato Baga (Bairrada) Baga, Touriga Nacional		28,00 €
Crasto (Douro) Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional	11,00 €	32,00 €
Manoella (Douro) Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Francisca		38,00 €





VINHO ROSÉ | ROSÉ WINE

Algarve

		
Despedida Touriga Nacional, Syrah	8,00 €	20,00 €
Barranco Longo Aragonez, Touriga Nacional		28,00 €
João Clara Negra Mole	10,00 €	32,00 €

Outras Regiões, além Algarve | Other Regions, besides Algarve

		
Manoella (Douro) Touriga Nacional		35,00 €
Quinta do Crasto (Douro) Touriga Nacional, Tinta Roriz		38,00 €



ESPUMANTE & CHAMPAGNE | SPARKLING WINE & CHAMPAGNE

Algarve

Barranco Longo Quê Arinto, Chardonnay	45,00 €
Morgado do Quintão Negra Mole	75,00 €

Outras Regiões, além Algarve | Other Regions, besides Algarve

		
Espumante Aliança Danubio (Bairrada) Arinto, Cerceal, Maria Gomes, Baga	7,00€	25,00€
Espumante Terras do Demo Rose (Távora-Varosa) Malvasia Fina		30,00€
Espumante Vertice Res. Brut (Douro) Gouveio, Malvasia Fina, Rabigato, Viosinho, Touriga Franca		45,00€
Champanhe Perrier Jouet Chardonnay, Pinot Noir, Meunier		98,00€
Champanhe Veuve Clicquot Chardonnay, Pinot Noir, Meunier		140,00 €