

Zimbral: (zim·bral); Mata ou bosque de zimbros.

Muito comum na Serra da Arrábida, conhecida pela espantosa biodiversidade e vegetação variada, o Zimbro (*Juniperus communis*) é uma das espécies autóctones da região.

As bagas têm um aroma característico e são utilizadas na culinária e produção de bebidas alcoólicas, como o gin. São colhidas e usadas para dar sabor a pratos e bebidas, além de serem aproveitadas como condimento em algumas receitas regionais.

O restaurante Zimbral, com uma cozinha contemporânea, de sabor e tempero, com referências na cozinha tradicional portuguesa e familiar, inspira-se em antigas receitas caseiras interpretadas pelo nosso *chef*.

O conceito “*Farm-to-Table*” reflete-se no recurso a diversos ingredientes da horta própria, e de fornecedores locais, garantindo assim que os ingredientes sejam frescos e sazonais, refletindo também um compromisso com a qualidade e a sustentabilidade.

Bon appetit!

Zimbral: (zim·bral); Juniper forest or grove.

Very common in Serra da Arrábida, known for its amazing biodiversity and varied vegetation, Juniper (Juniperus communis) is one of the native species of the region.

The berries have a characteristic aroma and are used in cooking and in the production of alcoholic beverages such as gin. They are harvested and used to flavour dishes and drinks, in addition to being used as a condiment in some regional recipes.

Zimbral restaurant features contemporary cuisine, rich in flavour and seasoning, with references to traditional Portuguese and family cooking, inspired by old family recipes interpreted by our chef.

The “Farm-to-Table” concept is reflected in the use of various ingredients from its own garden and local suppliers, ensuring that the ingredients are fresh and seasonal, while also demonstrating a commitment to quality and sustainability.

Bon appetit!

REDES SOCIAIS | *SOCIAL MEDIA*



hotelcasapalmela | #zimbral



Hotel Casa Palmela



hotelcasapalmela


Couvert (pessoa | *person*)

€7,50

ENTRADA E SOPA | *STARTER AND SOUP*

-  Creme de legumes da nossa horta 
(cenoura, curgete, alho francês)
Vegetable cream from our garden
(carrot, courgette, leek) €11,50
- Sopa aveludada de peixe
(Garoupa com peixe desfiado) €13,00
Velvety fish soup
(Grouper with shredded fish)
- Creme aveludado de castanhas
(Castanhas, batata, alho francês e presunto) €13,00
Velvety chestnut cream
(Chestnuts, potatoes, leek and *prosciutto*)
-  Salada mista de verduras da nossa horta 
(Alfaces, tomate cherry, pepino sunomono, pickles de cebola roxa) €12,00
Mixed vegetable salad from our garden
(Lettuces, cherry tomatoes, sunomono cucumber, red onion pickles)
-  Tártaro de salmão €18,00
(Salmão, molho *teriaky*, gengibre, sumo limão e guacamole)
Salmon tartare
(Salmon, *teriaky* sauce, ginger, lemon juice and guacamole)
- Bife tártaro de novilho €14,00
(Novilho, chalota, *cornichon*, alcaparras, salsa, mostarda *Dijon*, molho inglês, Tabasco e gema de ovo)
Beef tartare steak
(Val, shallot, *cornichon*, capers, parsley, *Dijon* mustard, Worcestershire sauce, Tabasco and egg yolk)
- Tábua de enchidos regionais €25,00
(Presunto de Porco Preto a bolota com 30 meses de cura, painho, copita do cachaço do Porco Preto)
Regional sausage board
(Acorn Black Pork ham with 30 months of curing, *painho* and *copita* from the Black Pork neck)

VEGETARIANO E VEGANO | *VEGETARIAN AND VEGAN*

Gnocchi com pesto de tomate seco  €14,00
(Tomate seco, parmesão, alho, manjericão e amêndoa torrada)

Gnocchi with sun-dried tomato pesto
(Dried tomato, parmesan, garlic, basil and toasted almonds)

 Gnocchi com cogumelos e creme d'alho  €16,00
(cogumelos shiitake, marron e shimeji e creme de alho)

Gnocchi with mushrooms and garlic cream
(Shiitake, brown and shimeji mushrooms and garlic cream)

 Caril de legumes da nossa horta  €25,00
(Legumes, caril, arroz e especiarias)

Vegetable curry from our garden
(Vegetables from our garden, curry sauce, rice and spices)

Cevada com abóbora assada e espinafres  €16,00
(Cevada, abóbora assada, espinafres e azeite trufado)

Barley with roast pumpkin and spinach
(Barley, pumpkin, spinach and truffle oil)

Tataki de tofu fumado com legumes salteados  €30,00
(Tofu, soja, laranja, mix de legumes e sésamo)

Smoked tofu tataki with sautéed vegetables
(Tofu, soy, orange, mixed vegetables and sesame)

DO MAR | *FROM THE SEA*

Robalo de anzol com legumes e verduras da nossa horta €30,00
(Robalo, cenoura, bimis e espargos)

Hook-caught sea bass with vegetables from our garden
(Sea bass, carrots, bimis and arparagus)


Garoupa com arroz de tomate e amêijoas €30,00
(Garoupa, arroz de tomate e amêijoas)

Grouper with tomato rice and clams
(Grouper, tomato rice and clams)



Bacalhau à brás à nossa maneira €27,00
(Lombo de bacalhau, cebolada, ovos e batata palha)

Cod à lá Brás Zimbral style
(Cod fillet, onion, eggs and straw potatoes)

Polvo à moda do Tio Pedro  €28,00
(Polvo, paprika doce e picante, batata e verduras da nossa horta)

Octopus *Tio Pedro's* style
(Octopus, sweet and spicy paprika, potatoes and vegetables from our garden)



Salmão corado, confit de cebola e esmagada de batata doce €29,00
(Salmão, batata doce, confit de cebola roxa e bimis)

Pink salmon, onion confit and crushed sweet potato
(Red salmon, sweet potato, red onion confit and bimis)

DA TERRA | FROM LAND

Lombo de novilho, *gratin* de batata e legumes assados €32,00
(Lombo bovino, batata, queijo, legumes e mostarda *à l'Ancienne*)

Tenderloin, cheese and potato gratin, and roasted vegetables
(Beef tenderloin, potato, cheese, vegetables, and *moutarde à l'Ancienne* sauce)

Bife à portuguesa com batata sauté €30,00
(Lombo bovino, batata e ovo)

Portuguese-style steak with sautéed potatoes
(Beef tenderloin, potatoes, and egg)

 Lombinho de porco com molho de moscatel roxo, batata e castanha €25,00
(Lombo de porco, batatas, castanhas e cebola pérola)

Pork tenderloin with muscatel sauce, potatoes, and chestnuts
(Pork tenderloin, muscatel sauce, potatoes, chestnuts, and pearl onions)











Veado com risoto de cogumelos €31,00
(Lombo de veado, risoto e variedade de cogumelos)

Venison with mushroom risotto
(Venison loin, risotto, and mushrooms)

 Arroz malandro de pato com laranja €28,00
(Arroz, pato, vinho tinto e laranja)

Portuguese malandrinho style duck rice with orange
(Rice, duck, red wine, and orange)

SOBREMESAS | *DESSERTS*

	Pudim moscatel roxo com gelado limão 	€14,00
	Purple muscat pudding with lemon ice cream	
	Torta de laranja com gelado de lima 	€12,00
	Orange pie with lime ice cream	
	Mousse de chocolate 75% cacau 	€10,00
	Chocolate mousse 75% cocoa	
	Tiramissú de chocolate e café 	€10,00
	Chocolate and coffee tiramisu	
	Creme de maracujá com cajú  (Base de inhame)	€12,00
	Passion fruit cream with cashew (Yam base)	
	Fruta da época 	€8,00
	Seasonal fruit	
	Tábua de queijos regionais  (Queijo de Azeitão DOP, Queijo Grande do Viso com 2 meses de cura e Queijo azul da Arrábida)	€25,00
	Regional cheese board (Cheese from Azeitão PDO, <i>Queijo Grande</i> do Viso with 2 months of curing and blue cheese from Arrábida)	

ZIMBRAL

A Restaurant with a story

**ONCE
UPON
A HOUSE**

HORÁRIO | *WORKING HOURS*

Almoço	<i>Lunch</i>	12:30 - 15:00		12:30 PM - 03:00 PM
Jantar	<i>Dinner</i>	19:00 - 22:00		07:00 PM - 10:00 PM

SIMBOLOGIA \ *SYMBOLOLOGY*

 Meia pensão | *Half board*

 Vegetariano | *Vegetarian*

 Vegano | *Vegan*

 Picante | *Spicy*

INFORMAÇÃO ADICIONAL | *FURTHER INFORMATION*

Este menu é válido para grupos até 8 pessoas

This menu is valid for groups up to 8 people

Informação sobre intolerâncias e alergias alimentares

Antes do pedido, por favor informe se pretende esclarecimentos sobre os ingredientes;

Os pratos podem conter vestígios de ingredientes aos quais seja intolerante;

Solicitamos que nos informe, caso tenha alguma intolerância ou alergia alimentar.

Todos os preços incluem taxa IVA em vigor.

Livro de reclamações disponível.

Information regarding food intolerances and allergies

Before ordering, please advise if you would like any clarification on ingredients;

Dishes may contain traces of ingredients to which you are intolerant;

Please let us know if you have any food intolerances or allergies.

All prices include VAT.

Complaints book available.

REDES SOCIAIS | *SOCIAL MEDIA*



hotelcasapalmela | #zimbral



Hotel Casa Palmela



hotelcasapalmela