



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.

No restaurante Zimbral, pretende-se oferecer uma experiência gastronómica que possa ser recordada.

Na cozinha criam-se sabores e texturas com ingredientes frescos e locais, na sala e na esplanada vive-se um ambiente agradavelmente descontraído, com um serviço atento aos detalhes e preparado para atender os mais exigentes pedidos.

Da própria horta e fornecedores locais, recolhemos hortaliças e aromáticas que dão a frescura e qualidade sustentável aos pratos confeccionados.

Bon appetit!

Zimbral: (zim·bral); Juniper woodland or juniper 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.

At the Zimbral restaurant, we aim to offer a gastronomic experience that can be remembered.

In the kitchen, flavors and textures are created with fresh and local ingredients, in the living room and on the terrace there is a pleasantly relaxed atmosphere, with service attentive to detail and prepared to meet the most demanding requests.

From our vegetable garden and local suppliers, we collect greens and aromatics that give the freshness and sustainable quality to the prepared dishes.

Bon appetit!



hotelcasapalmela | #zimbral |



Hotel Casa Palmela |



hotelcasapalmela

LIGEIRA | LIGHT MEAL

12:30 - 18:00 | 12:30 PM - 6:00 PM

Hamburguer de novilho

17

Bovino Black Angus, em bolo do caco, tomate e salada

Beef burger

Black Angus beef, served in traditional *bolo do caco*, with tomato and salad

Cheeseburger de novilho

18

Bovino Black Angus, queijo 2 meses cura, em bolo do caco, com tomate e salada

Cheeseburger

Black Angus beef, 2-month aged cheese, served in *bolo do caco*, with tomato and salad

Hamburguer vegetariano

15

Proteína de soja, em bolo do caco, com puré de cebola, com tomate e salada

Vegetarian burger

Soy protein, served in *bolo do caco*, with onion purée, with tomato and salad

Pica-Pau de novilho

18

Tradicional petisco de novilho, com pickles caseiros

Beef “Pica-Pau”

Traditional Portuguese beef snack, served with homemade pickles

Sanduíche de porco preto, com cebola roxa confitada

18

Carne de porco preto desfiado, em bolo do caco, com mostarda *ancienne* e cebola confitada

Pulled black pork sandwich with caramelised red onion

Shredded black pork in *bolo do caco*, with wholegrain mustard and caramelised red onion

LIGEIRAS | LIGHT MEALS

12:30 - 18:00 | 12:30 PM - 6:00 PM

Salada de salmão fumado

19

Mix de alfaces e tomate cherry, com salmão fumado e maionese

Smoked salmon salad

Mixed lettuces and cherry tomatoes, with smoked salmon and mayo

Salada de tomate com burrata e manjerição

15

Variedade de tomate, com coração de burrata e manjerição

Tomato, burrata and basil salad

Variety of tomatoes, with a burrata, flavoured with basil

Salada de camarão com maionese de alho

19

Mix de alfaces, camarão de Moçambique e maionese de alho

Shrimp salad with garlic mayonnaise

Mixed lettuces, Mozambique shrimp, and garlic mayo

Salada de frango com vinagrete de sésamo

17

Mix de alfaces, peito de frango e molho vinagrete de sésamo

Chicken salad with sesame vinaigrette

Mixed lettuces, chicken breast, and sesame vinaigrette

Tosta de queijo e fiambre

13

Em pão alentejano

Ham and cheese toast

In traditional *pão alentejano*

ALMOÇO | LUNCH

12:30 - 15:00 | 12:30 PM - 3:00 PM

Couvert (pessoa | person)

6

ENTRADA | STARTER

 Creme de Legumes 

12

Crepe à base de cenoura, curgete, alho-francês e batata

Vegetable Cream Soup

Cream soup made with carrot, courgette, leek and potato

Gaspacho 

13

Tomate, pepino, pimento e azeite

Gazpacho

Blend of tomato, cucumber, pepper and olive oil

 Salada mista de verduras da nossa horta 

12

Alfaces, tomate cherry, pepino sunomono, pickles de cebola roxa

Mixed garden salad

Lettuces, cherry tomatoes, sunomono cucumber and pickled red onion

 Tártaro de salmão

19

Salmão marinado em molho teriyaki, gengibre e sumo de limão com guacamole

Salmon tartare

Marinated salmon with teriyaki sauce, ginger and lemon juice, served with guacamole

ALMOÇO | LUNCH

12:30 - 15:00 | 12:30 PM - 3:00 PM

VEGANO E VEGETARIANO* | VEGAN AND VEGETARIAN*

*Mais opções na secção de refeições ligeiras | More options available in the light meals section

- | | | |
|---|--|----|
|  | Gnocchi com <i>pesto alla Genovese</i> | 22 |
| | Gnocchi com receita original de pesto | |
| | Gnocchi with <i>pesto alla Genovese</i> | |
| | Original Genovese pesto recipe blended with soft gnocchi | |
|  | Tagliatelle com molho de tomate  | 22 |
| | Tagliatelle e molho de tomate da horta | |
| | Tagliatelle with tomato sauce | |
| | Homemade garden tomato sauce over tagliatelle pasta | |
|  | Seitan com legumes salteados e arroz  | 27 |
| | Seitan marinado em soja, salteado em molho de tomate, servido com legumes salteados | |
| | Seitan with stir-fried vegetables and rice | |
| | Soy-marinated seitan sautéed in tomato sauce, served with a mix of stir-fried vegetables and rice | |

ALMOÇO | LUNCH

12:30 - 15:00 | 12:30 PM - 3:00 PM

DO MAR | FROM SEA

 Robalo de anzol com legumes e verduras 36

Robalo corado, cenoura, bimis e verduras da nossa horta

Line-caught sea bass with vegetables and greens

Seared fillet of sea bass, carrot, bimi and greens from our garden

 Lombo de bacalhau com maionese de alho negro 33

Bacalhau no forno com maionese de alho negro, batata e verduras salteadas

Cod loin with black garlic mayo

Chunk of cod with black garlic mayonnaise, potato and sautéed greens

DA TERRA | FROM LAND

 Bochechas de porco preto, puré de grão e verduras variadas 26

Porco preto, puré de grão e de verduras do dia

Iberian pork cheeks with chickpea purée and mixed greens

Black pork cheeks, served with chickpea purée and seasonal greens

 Lombinho de borrego com couscous de laranja e hortelã com amêndoas 30

Borrego, caril, couscous de laranja e amêndoas torradas

Lamb loin with orange and mint couscous with almonds

Lamb, curry, served with orange couscous and toasted almonds

ALMOÇO | LUNCH

12:30 - 15:00 | 12:30 PM - 3:00 PM

SOBREMESAS | DESSERTS

 Fruta da época 	8
Seasonal fruit	
Sorbet de manga/lima (2 bolas)	10
Mango/lime sorbet (2 scoops)	
Gelado de limão/baunilha/chocolate/morango (2 bolas)	10
Lemon/vanilla/chocolate/strawberry ice cream (2 scoops)	
 Mousse de chocolate 75% cacau	14
Chocolate mousse 75% cocoa	
Torta de laranja com gelado de lima	14
Orange roulade with lime ice cream	

MEIA PENSÃO | HALF BOARD

Couvert + 1 salada ou sopa + 1 principal + 1 sobremesa + café ou chá + água c/ e s/ gás

Couvert + 1 salad or soup + 1 main + 1 dessert + coffee or tea + sparkling and still water

€52,00 p/p

SIMBOLOGIA | SYMBOLOGY

 Pratos veganos | Plant-based dishes

HORÁRIO | SCHEDULE

Ligeiras	Light meals	12:30 - 18:00	12:30 PM - 6:00 PM
Almoço	Lunch	12:30 - 15:00	12:30 PM - 3:00 PM
Jantar	Dinner	19:30 - 22:30	7:30 PM - 10:30 PM

INFORMAÇÃO ADICIONAL | FURTHER INFORMATION

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