



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

JANTAR | DINNER

19:30 - 22:30 | 7:30 PM - 10:30 PM

Couvert (pessoa | person)

8

SOPA E SALADA | SOUP AND SALAD

 Creme de legumes 

12

(Puré de cenoura, curgete, alho-francês e batata)

Vegetable cream soup

(Purée of carrot, courgette, leek and potato)

Gaspacho 

13

(Sopa fria de tomate, pepino, pimento e azeite)

Gazpacho

(Cold soup with tomato, cucumber, bell pepper and olive oil)

Sopa de peixe

15

(Caldo com garoupa e peixe desfiado)

Fish soup

(Broth with grouper and shredded fish)

 Salada mista de verduras da horta 

12

(Alfaces, tomate cherry, pepino em conserva japonesa e pickles de cebola roxa)

Mixed garden salad

(Lettuces, cherry tomato, sunomono cucumber and pickled red onion)

JANTAR | DINNER

19:30 - 22:30 | 7:30 PM - 10:30 PM

ENTRADA | STARTER

- 

Tártaro de salmão 19

(Salmão marinado em molho teriyaki, gengibre e limão, servido com guacamole)

Salmon tartare

(Salmon marinated in teriyaki sauce, ginger and lemon, served with guacamole)
- Bife tártaro de novilho 20

(Carne de novilho crua, picada e temperada com chalota, cornichons, alcaparras, salsa, mostarda Dijon, molho inglês, tabasco e gema de ovo crua)

Beef tartare

(Minced raw beef seasoned with shallot, cornichons, capers, parsley, Dijon mustard, Worcestershire sauce, tabasco and raw egg yolk)
- Vieiras coradas, puré de aipo e creme de café 24

(Vieiras salteadas, puré de aipo e molho à base de café)

Seared scallops with celeriac purée and coffee cream

(Seared scallops, celeriac purée and coffee-based sauce)
- Tábua de enchidos regionais 30

(Presunto de porco preto com 30 meses de cura, painho e copita de cachaço de porco preto)

Regional cured meats platter

(30-month cured Iberian pork ham, painho sausage and pork neck copita)

JANTAR | DINNER

19:30 - 22:30 | 7:30 PM - 10:30 PM

VEGANO E VEGETARIANO | VEGAN AND VEGETARIAN

- | |
|--|
|  Gnocchi <i>com pesto Genovese</i> 22
(Gnocchi com molho pesto tradicional)
Gnocchi <i>with Genovese pesto</i>
(Potato pasta with traditional pesto sauce) |
|  Tagliatelle com molho de tomate da horta  22
(Massa fresca com molho de tomate caseiro)
Tagliatelle with garden tomato sauce
(Fresh pasta with homemade tomato sauce) |
| Caril de abacaxi e côco com legumes da horta  25
(Legumes da horta em molho de caril com arroz aromático)
Pineapple and coconut curry with garden vegetables
(Garden vegetables in coconut curry sauce with spiced rice) |
| Bife de aipo no forno com molho de espumante e legumes da horta salteados  26
(Raiz de aipo assada no forno com legumes salteados)
Roasted celeriac steak with sparkling wine sauce and sautéed garden vegetables
(Roasted celeriac root with sautéed vegetables) |
|  Seitan com legumes salteados e arroz  27
(Seitan marinado em soja, salteado em molho de tomate com legumes variados e arroz)
Seitan with stir-fried vegetables and rice
(Seitan marinated in soy, sautéed in tomato sauce with mixed vegetables and rice) |

JANTAR | DINNER

19:30 - 22:30 | 7:30 PM - 10:30 PM

DO MAR | FROM SEA

- | | |
|--|----|
|  Robalo de anzol com legumes e verduras | 36 |
| (Robalo corado com cenoura, bimis e verduras da horta) | |
| Line-caught sea bass with vegetables | |
| (Seared sea bass with carrot, bimi and garden greens) | |
|  Lombo de bacalhau com maionese de alho negro | 33 |
| (Bacalhau assado no forno com maionese de alho negro, batata e verduras salteadas) | |
| Cod loin with black garlic mayonnaise | |
| (Oven-roasted cod loin with black garlic mayonnaise, potatoes and sautéed greens) | |
| Arroz de lagosta | 42 |
| (Arroz caldoso com carne de lagosta e camarões) | |
| Lobster rice | |
| (Creamy rice with lobster meat and prawns) | |
| Atum à lagareiro com verduras e batata a murro | 33 |
| (Posta de atum corada em azeite, alho e coentros, com batata e legumes) | |
| Lagareiro-style tuna with greens and crushed potatoes | |
| (Seared tuna steak in olive oil, garlic and coriander, with vegetables and crushed potatoes) | |
| <i>Risotto</i> negro com vieiras e pepperoni | 34 |
| (Arroz cremoso com tinta de choco, vieiras coradas e crocante de pepperoni) | |
| Black <i>risotto</i> with scallops and pepperoni | |
| (<i>Risotto</i> with cuttlefish ink, seared scallops and crispy pepperoni) | |

JANTAR | DINNER

19:30 - 22:30 | 7:30 PM - 10:30 PM

DA TERRA | FROM LAND

	Bife do lombo com molho de mostarda, gratin de batata e legumes	36
	(Bife de lombo grelhado, molho de mostarda, batata gratinada com queijo e legumes salteados)	
	Tenderloin steak with mustard sauce, potato gratin and vegetables	
	(Grilled beef tenderloin, mustard sauce, potato gratin with cheese and sautéed vegetables)	
	Entrecôte de novilho com manteiga paris (350g)	42
	(Entrecôte grelhado, manteiga composta à parisiense e arroz basmati)	
	Beef entrecôte with paris butter (350g)	
	(Grilled rib-eye steak with compound butter and basmati rice)	
	Cachaço de porco preto, pistáchio, açorda de espargos e enchidos	30
	(Carne cozinhada a baixa temperatura, servida com açorda de espargos e enchidos regionais)	
	Iberian pork neck, pistachio, asparagus <i>açorda</i> and cured meats	
	(Slow-cooked pork neck with asparagus <i>açorda</i> and regional cured sausages)	
	Bochechas de porco preto, puré de grão e verduras variadas	26
	(Bochechas estufadas, com puré de grão-de-bico e legumes do dia)	
	Iberian pork cheeks with chickpea purée and seasonal vegetables	
	(Braised pork cheeks with chickpea purée and daily vegetables)	
	Magret de pato com arroz árabe	25
	(Peito de pato corado arroz aromatizado e legumes)	
	Duck magret with spiced rice	
	(Seared duck breast, with aromatic rice and vegetables)	
	Lombinho de borrego com couscous de laranja e hortelã	30
	(Borrego temperado com especiarias, couscous de laranja, hortelã e amêndoas torradas)	
	Lamb loin with warm orange and mint couscous	
	(Spiced lamb loin with warm couscous, orange, mint and toasted almonds)	

JANTAR | DINNER

19:30 - 22:30 | 7:30 PM - 10:30 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	
Bolo húmido de chocolate 75% com gelado de morango	15
75% Dark chocolate fondant with strawberry ice cream	
Leite creme tradicional	10
Portuguese custard cream	
Creme de maracujá com caju 	12
Passion fruit cream with cashew	
Pudim moscatel roxo com gelado de limão	14
Purple Muscat pudding with lemon ice cream	
Tábua de queijos regionais	25
(Queijo de Azeitão DOP, queijo Grande do Viso com 2 meses de cura e queijo azul da Arrábida)	
Regional cheese board	
(Azeitão DOP, Grande do Viso 2-month cured, and Arrábida blue cheese)	

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