

O Restaurante Palco, situado no piso principal do Hotel Teatro no Porto, é um centro de sensações exóticas e contemporâneas, criadas por um elenco de sabores que se misturam e entram em cena como numa deliciosa peça gastronómica. Palco de criação, mistura, combinação e com uma profunda ligação à gastronomia e tradições culinárias portuguesas, é um convite aberto aos amantes de sensações, aos admiradores de bons momentos e degustação de sabores criados para despertarem os sentidos.

Arnaldo Azevedo é já uma referência no panorama gastronómico. O gosto pela cozinha começou em família. Depois, abraçou a vocação e começou a formação especializada. Passou pelo *Hotel Sheraton Pine Cliffs* e pelo restaurante *Amadeus*, no Algarve. Em 2010, abraçou o projeto do Restaurante Palco, no Hotel Teatro, como Chefe de Cozinha.

No Restaurante Palco os Menus também partilham da mesma envolvente cénica – entre *Cenários de Degustação* ou *Peças Soltas*, descubra uma experiência gastronómica única!

Situated on the main floor of Hotel Teatro, Oporto, Restaurant Palco is the center of exotic and contemporary sensations, with the delicious production brought to you by a perfectly attuned cast of tastes. Stage of creation, mixture, combination and with a deep connection to gastronomy and Portuguese cooking traditions, it's an open invitation to sensations lovers, to admirers of good moments and a flavours tasting created to awake the senses.

Arnaldo Azevedo is already a reference in the gastronomic scene. His passion for cuisine began with his family. Afterwards, he embraced his calling and started a specialized training. He was in Hotel Sheraton Pine Cliffs and in Amadeus Restaurant in Algarve. In 2010, he started the Restaurant Palco project, in Hotel Teatro, as the Chef.

In Restaurant Palco, the menus also share the same scenic environment – between Tasting Scenarios or Single Acts, discover a unique dining experience!

Situé à l'étage principal du Teatro à Porto, le Restaurant Palco est un lieu de sensations exotiques et contemporaines, créées par une "troupe" de saveurs qui se mélangent et entrent en scène comme dans une délicieuse pièce de théâtre gastronomique. Scène théâtrale au moment de sa création, le Palco mélange et combine, avec une profonde relation à la gastronomie et traditions culinaires portugaises. C'est une invitation ouverte aux amoureux de sensations culinaires, aux admirateurs de bons moments ainsi que la dégustation de saveurs créées pour réveiller les sens.

Arnaldo Azevedo est déjà une référence dans le panorama gastronomique. Le goût pour la cuisine commence en famille. Après, il embrassa cette vocation et commença une formation spécialisée. Il a travaillé à l'hôtel Sheraton Pine Cliffs et au restaurant Amadeus, à l'Algarve. En 2010, il adopte le projet du Restaurant Palco à l'Hotel Teatro en qualité de Chef de Cuisine.

Au Restaurant Palco les Menus partagent aussi le même environnement scénique – entre Scénarios de Dégustation et Actes Simples, décrouvez une expérience gastronomique unique!

QUE UM SÓ MOMENTO EM
QUE A VI, QUEIMAR TODA A
ALMA SENTI...

...NEM FICOU MAIS DE MEU
SER, SENÃO A CINZA EM QUE
ARDI.”

CENÁRIOS DE DEGUSTAÇÃO | TASTING SCENARIOS | SCÉNARIOS DE DÉGUSTATION

{ ALMEIDA GARRETT }

Atum rabilho, daikon e molho de bivalves

Atlantic bluefin tuna, daikon and bivalve molluscs sauce
Thon rouge du Nord, daikon et sauce de mollusques bivalves

Cantaril, couve-flor e fitoplâncton

Blackbelly rosefish, cauliflower and phytoplankton
Sébaste Chèvre, chou-fleur et phytoplancton

Aipo e levístico

Celery and levistic
Céleri et livèche

Porco, couve de Bruxelas, rabanetes e Queijo da Ilha

Pork, Brussels sprout, radishes and *Queijo da Ilha*
Porc, chou de Bruxelles, radis et *Queijo da Ilha*

Figo e Queijo da Serra da Estrela

Fig and *Queijo da Serra da Estrela*
Figue et *Queijo da Serra da Estrela*

Côco, yuzo e gin

Coconut, *yuzo* and gin
Noix de coco, *yuzo* et gin

Cenário de Degustação | Tasting Scenario | Scénarios de Dégustation

Pratos descritos + sobremesa | Main courses above + dessert | Les Plats décrits + dessert
por pessoa | per person | par personne € 62,00
Harmonização de Vinhos | Wine Pairing | Mariage des Vin € 25,00

{ PALCO }

Lagostim, perdiz e foie gras

Crayfish, partridge and *foie gras*

Langoustine, perdrix et foie gras

Salmonete, choco e Pata Negra

Red mullet, cuttlefish and *Pata Negra*

Rouget, seiche et *Pata Negra*

Robalo, espargos brancos, bivalves e ouriços

Sea bass, white asparagus, bivalves and sea urchins

Bar, asperges blanches, coquillages et oursins

Pato, uvas e beterraba

Duck, grapes and beetroot

Canard, raisins et beterrave

Bovino nacional, aipo e cogumelos

National beef, celery and mushrooms

Bœuf national, céleri et champignons

Tangerina e coentros

Tangerine and coriander

Mandarine et coriandre

Abóbora, maçã reineta e especiarias

Pumpkin, reinette apple and spices

Citrouille, pomme reinette et épices

Chocolate, kiwi e *matcha*

Chocolate, kiwi and *matcha*

Chocolat, kiwi et *matcha*

“SEUS OLHOS – SE EU
SEI PINTAR O QUE OS
MEUS OLHOS CEGOU...”

Cenário de Degustação | Tasting Scenario | Scénarios de Dégustation

Pratos descritos + sobremesa | Main courses above + dessert | Les Plats décrits + dessert

por pessoa | per person | par personne € 80,00

Harmonização de Vinhos | Wine Pairing | Mariage des Vin € 35,00

TEATRO

PEÇAS SOLTAS | SINGLE ACTS | ACTES SIMPLES

Couvert €5.00

{ Entradas | Starters | Entrées }

Lagostim, perdiz e foie gras €21.00

Crayfish, partridge and *foie gras*

Langoustine, perdrix et foie gras

Salmonete, choco e Pata Negra € 19.00

Red mullet, cuttlefish and *Pata Negra*

Rouget, seiche et *Pata Negra*

Bife Tártaro €15.00

Tartare Steak

Steak Tartare

QUE UM SÓ MOMENTO EM
QUE A VI, QUEIMAR TODA A
ALMA SENTI...

{ Pratos | Main Dishes | Plats }

Arroz de lavagante, carabineiro € 32.00

Crawfish rice and scarlet shrimp

Riz d'homard et crevette rouge

Robalo, espargos brancos, bivalves e ouriços € 26.00

Sea bass, white asparagus, bivalves and sea urchins

Bar, asperges blanches, coquillages et oursins

Bovino nacional, aipo e cogumelos € 35.00

National beef, celery and mushrooms

Boeuf national, céleri et champignons

Porco, couve de Bruxelas, rabanetes e Queijo da Ilha € 21.00

Pork, Brussels sprout, radishes and *Queijo da Ilha*

Porc, chou de Bruxelles, radis et *Queijo da Ilha*

SOBREMESAS | DESSERTS | DESSERTS

FLORES SEM FRUTO

Abóbora, maçã reineta e especiarias €14,00
Pumpkin, reinette apple and spices
Citrouille, pomme reinette et épices

Chocolate, kiwi e *matcha* €16,00
Chocolate, kiwi and *matcha*
Chocolat, kiwi et *matcha*

Côco, *yuzu* e gin €14,00
Coconut, *yuzu* e gin
Noix de coco, *yuzu* et gin

Seleção de Queijos Portugueses € 17,00
Portuguese cheese selection
Sélection de fromages portugaises

UMA PEÇA INFANTIL | A CHILDREN'S PLAY | PIÈCES DE THÉÂTRE POUR ENFANTS

até 12 anos . until 12 years old . jusqu'à 12 ans

Sugestões do Chef € 12,00
Chef's Suggestion
Suggestion du chef

Almeida Garrett

João Baptista da Silva Leitão, nome a que acrescentará mais tarde os apelidos de Almeida Garrett, nasceu na cidade do Porto, mais precisamente na Rua do Calvário, às Virtudes, nos números 37, 39 e 41

Folhas Caídas, vindas a lume em Abril de 1853, e *Flores sem Fruto*, publicadas dezasseis anos antes, espelham a conturbada interioridade do poeta, um ser dominado por sentimentos contraditórios, dividido entre a imagem ideal do amor e a turbulência da paixão sensual.

Os poemas destas duas colectâneas, imbuídos de uma vivência erótica até então nunca confessada, constituem um marco inovador na expressão do sentimento amoroso.

João Baptista da Silva Leitão Almeida Garrett was born in the historic district of Porto at numbers 37, 39 and 41 Rua do Calvário, in the Virtudes neighbourhood of the city.

Folhas Caídas, or *Fallen Leaves*, that came to light in April 1853 and *Flores sem Fruto*, or *Fruitless Flowers*, published sixteen year earlier, mirror the inner turmoil of a person dominated by conflicting emotions, as the poet is torn between his ideal of perfect love and the havoc his sensual passion arouses in him.

The poems contained in these anthologies are imbued with a heretofore unconfessed erotic furore that represents a novel development in the manner of expressing a person's sentiments.

João Baptista da Silva Leitão, nom auquel il ajoutera plus tard les noms Almeida Garrett, est né dans la ville de Porto, plus précisément dans la rue do Calvário, às Virtudes, aux numéros 37, 39 et 41.

Folhas Caídas (Feuilles tombées), nées en avril 1853, et *Flores sem Fruto* (Fleurs sans Fruit) publiés seize ans auparavant, reflètent l'intériorité perturbée du poète, un être dominé par des sentiments contradictoires, partagé entre l'image idéale de l'amour et la turbulence de la passion sensuelle.

Les poèmes de ces deux recueils, imbus d'une façon de vivre érotique jusque là jamais avouée, constituent un jalon innovateur dans l'expression du sentiment amoureux.

BIBLIOGRAFIA | BIBLIOGRAPHY | BIBLIOGRAPHIE

Almeida Garrett, in *Folhas Caídas* e *Flores sem Fruto*

Introdução e Notas Auxília Ramos e Zaída Braga
Porto Editora

As tarifas apresentadas incluem IVA à taxa em vigor | VAT included | TVA au taux en vigueur

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

No dish, food or drink, including the couvert can be charged if it is not requested by the client or it is unusable.

Aucun plat, nourriture ou de boisson, y compris le couvert, peut être perçue si elle n'a pas demandé par le client ou par ce dernier est inutilisable.

Livro de reclamações disponível | Complaints book available | Plaintes réserver disponible

*A composição dos menus está sujeita a alteração, de acordo com a carta em vigor | The composition of the menus may vary, according to our available Menu | La composition des menus sont sujets à changement, selon la carte en vigueur

Mod.2/2015 - 07 de Março de 2015_PT_ING_FR_3_Menus

O SEU PALCO NO PORTO!

YOUR STAGE IN PORTO!

Declaração de Alergénios Informação ao Consumidor

Esta unidade elabora a sua ementa com base na dieta mediterrânica, manipulando variadíssimos alimentos. Na sua preparação podem estar presentes substâncias que produzam ao consumidor intolerâncias ou alergias alimentares.

Os alimentos comercializados neste estabelecimento contêm ou podem conter vestígios (por contaminação cruzada) de glúten, crustáceo, ovos, peixes, amendoins, soja, leite, frutos de casca rijá, aipo, mostarda, sementes de sésamo, tremçoço, moluscos, dióxido enxofre e sulfitos.

Antes de efectuar o seu pedido, deve informar os nossos colaboradores sobre produtos alimentares que possam causar alguma reacção alérgica.

(de acordo com o Regulamento (EU) nº 1169/2011)

Allergen Information Information to Consumers

This establishment prepares its menu based on the Mediterranean diet, handling numerous and different ingredients. Therefore, during the preparation of meals, there may be an allergen cross-contamination with substances that produce food allergies or intolerances to consumers.

Be advised that any of our products contain or may contain traces of allergens including: cereals containing gluten, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soybeans, milk, nuts, celery, mustard, sesame seeds, lupin, molluscs, sulphur dioxide and sulphites.

Customers are advised to let our staff know, prior to order, of any food allergies or intolerance.

(according to the Regulation (EU) No. 1169/2011)

Déclaration des Allergène
Information pour les consommateurs

Cette unité établit son menu sur la base du régime méditerranéen, la manipulation de nombreux aliments différents.

Les préparations peuvent être des substances qui produisent le intolérances ou des allergies consommation alimentaire.

Aliments commercialisés dans cette établissement contiennent ou peut contenir des traces (de contamination croisée) gluten, crustacés, oeufs, poissons, amendoins, soja, lait, noix, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin, mollusques, dioxyde de soufre et sulfites.

Avant de faire votre commande, vous devez en informer nos employés sur les aliments qui peuvent provoquer une réaction allergique.

(selon le règlement (EU) 1169/2011)

“ O consumidor pode recorrer a uma das entidades de Resolução Alternativa de Litígios de Consumo cujo nome, contactos e endereço dos sítios eletrónicos na Internet consta da lista de entidades depositada junto da Direcção do Consumidor. Para mais informações consultar Portal do Consumidor: www.consumidor.pt.”

“The consumer may resort to one of the Alternative Dispute Resolution Entity that deals with consumer disputes conciliation, arbitration and mediation. All the contacts and remaining information of the websites could be found from the “Direcção do Consumidor”.

For further information, please visit the “Portal do Consumidor”: www.consumidor.pt”