



PEQUENO ALMOÇO – BREAKFAST MENU
08H00 – 11H00

Bolos e pães, fruta fresca, queijos, charcutarias e frios, cereais
Sumos naturais, café, chá and leite

Pastry and breads, sliced fresh fruit, cheese, cold cuts, cereals
Natural juices, coffee, tea and milk

PRATOS QUENTES / HOT DISHES

OVOS / EGGS

Ovo “à la Coque” ou Cozido
Egg “à la Coque” or Boiled

Ovos Benedict
Eggs Benedict

Ovo Escalfado
Poached egg

Ovo Estrelado simples ou dois lados
Mexidos/Omeleta
de claras, simples ou composta à sua escolha,
incluindo Ervas Finas,
Salmão Fumado e Espargos

Fried egg or double Sided
Scrambled/Omelet,
egg whites, simple or
garnished at your choice, including Fine Herbs,
Smoked Salmon and Asparagus

QUENTES / HOT DISHES

Bacon, Salsichas
Cogumelos
Tomate assado
Feijão com molho de tomate
“Croque Monsieur/Madame”

Bacon, Sausages
Mushrooms
Roasted tomato
Baked beans
French toast
“Croque Monsieur/Madame”

Caso tenha alguma restrição alimentar, alergias ou preferência por alguma comida étnica, por favor informe-nos

Please inform us, in case of any food restriction, allergies or preference for an ethnic food.

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

No dishes, food or drink, including appetizers provided under the cover charge, may be charged for if the client does not request or consume them.



ALMOÇO – LUNCH MENU
12H30 – 15H00

Couvert – O nosso Chef Miguel Silva preparou uma seleção de pães, azeitona galega marinada, tomate cherry com orégãos e azeite DOP

Couvert – Chef Miguel Silva presents an elaborate assortment of house-made bread, marinated olives, cherry tomato with oregano and DOP Olive Oil

€ 5,00

SALADS & SNACKS

SALADAS CESAR | THE CAESERS

Frango € 15,00
✓ *alface romana, lascas de parmesão, croutons de pão saloio com bacon e molho caesar*

Chicken Salad

✓ heart of Romaine lettuce, bread croutons, shaved Parmigiano, bacon and Caesar dressing

Negrais

✓ *leitão assado, citrinos, alface romana, croutons de pão saloio, lascas de parmesão e molho Cesar* € 16,00

Negrais Salad

✓ roasted suckling pig, heart of Romaine lettuce, citrus fruits, bread croutons, shaved Parmigiano, Caesar dressing

Camarão

✓ *alface romana, croutons de pão saloio, lascas de parmesão e molho Cesar* € 16,00

Prawn Salad

✓ sautéed prawns, heart of Romaine lettuce, bread croutons, shaved Parmigiano, Caesar dressing

SANDWICH CLUB

€ 15,00

✓ *alface, tomate, maionese, mostarda, fiambre, peito de frango, ovo e bacon*

✓ lettuce, tomato, mayonnaise, mustard, ham, chicken, egg and bacon

TIVOLI BURGER

€ 17,00

✓ *Carne de novilho charolês, chutney de salada Algarvia, cebola, sementes de sésamo, agrião, alface, tomate e coentros*

✓ Charolais Beef Burger with vegetables chutney, onion, sesame seeds, cress, lettuce, tomato and coriander

SETEAIS SPECIAL

€ 18,00

✓ *Prego do lombo grelhado, servido em bolo do caco com manteiga de alho*

✓ Grilled loin steak in “Bolo do Caco” with garlic butter (bread traditionally cooked on a caco - a flat basalt stone slab)

LA PASTA

€ 15,00

✓ *Ravioli de Cogumelos, molho de parmesão, espinafres e tomate*

✓ Mushrooms Ravioli, Parmigiano, spinach and tomato

Caso tenha alguma restrição alimentar, alergias ou preferência por alguma comida étnica, por favor informe-nos

Please inform us, in case of any food restriction, allergies or preference for an ethnic food.

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

No dishes, food or drink, including appetizers provided under the cover charge, may be charged for if the client does not request or consume them.

- I.V.A. incluído à taxa legal em vigor / VAT included at legal rate -

- Existe Livro de Reclamações / The Hotel has a complaint book -



ENTRADAS | STARTERS

GASPACHO, Presunto Serrano e pão alentejano GAZPACHO, Serrano ham and bread from Alentejo	€ 8,00
SOPA DE PEIXE SETEAIS, com Ovo a 65° e coulis de coentros SETEAIS FISH SOUP, with 65 degree egg sous vide and coriander coulis	€ 12,00
COPITA DE PORCO PRETO, com Kimchi, avelãs e maçã verde PORK HEAD LOIN COPITA, With Kimchi, hazelnuts and green apple	€ 13,00
SAPATEIRA EM SALADA, abacate, telha de milho e micro salada PORTUGUESE STONE CRAB, Avocado, corn crackers and microgreens	€ 14,00
CAMARÃO AO ALHINHO, sobre torricado de pão saloio GARLIC SAUTEED PRAWNS, with Portuguese rustic bruschetta	€ 16,00

DO MAR | FROM THE SEA

BACALHAU CONFITADO, brás de tomate seco, espargos e azeitona COD FISH CONFIT, scrambled egg, dried tomatoes, asparagus and olive	€ 22,00
ROYAL CATAPLANA (Portuguese traditional clam-shaped pan) Peixes e Mariscos da nossa Costa Fish and Seafood from our Coast	€ 26,00
PEIXE FRESCO DO MERCADO NA GRELHA Gnoquis de batata, Tagliatelle de legumes e molho de limão GRILLED CATCH OF THE DAY Potato Gnocchi, Vegetable Tagliatelle and Lemon Sauce	€ 28,00

DA TERRA | FROM THE COUNTRYSIDE

COXA DE PATO CONFITADA Risoto de Portobello, legumes, molho de beterraba e laranja DUCK CONFIT, Portobello Risotto, vegetables, beet and orange sauce	€ 25,00
BIFE SETEAIS, com Ovo a 65°, batata, agrião e molhoERVEJEIRA SETEAIS STEAK, 65° egg sous vide, potatoes, watercress and cream sauce	€ 27,00
CARIL DE TOFU E VEGETAIS, Lima e arroz perfumado de citronela TOFU AND VEGETABLES CURRY, Lime and citronella rice	€ 20,00

O GRANDE FINAL | THE GRAND FINALE

MOUSSE DE CHOCOLATE, Com espuma de morangos e raspas de lima CHOCOLATE MOUSSE, with strawberry lather and lime zest	€ 9,00
PANNACOTA DE PÊRA, molho de Baunilha e gengibre PEAR PANNA COTTA, with Vanilla Sauce and Ginger	€ 8,00
TARTE FINA DE MAÇÃ, com frutos silvestres e gelado de canela APPLE TARTE FINE, with wild berries and cinnamon ice cream	€ 8,00
SALADA DE FRUTA TROPICAL, com Sorbet de maracujá EXOTIC FRUIT SALAD, with passion fruit sorbet	€ 8,00
GELADOS ARTESANAIS DO PALÁCIO (2 bolas à escolha) Seteais (inspirado na tradicional queijada de sintra), Morango, Manga, Ananás dos açores com hortelã, Avelã, Caramelo salgado, Manteiga de amendoim, Baunilha, Framboesa, Limão com manjeriço e Chocolate belga	€ 6,00
ROYAL ARTISANAL ICE CREAM (2 scoops of your choice) Seteais (inspired by the traditional "Queijada da Sintra"), Strawberry, Mango, Pineapple of the Azores Island with mint, Hazelnut, Salted Caramel, Peanut Butter, Vanilla, Raspberry, Lemon with basil and Belgian chocolate	€ 6,00



JANTAR – DINNER MENU

19H30 – 22H00

Couvert – Cesto de pães variados, manteiga de cabra e noz, pasta de azeite perfumada com coco, tapenade de tomate seco e *amuse-bouche* preparado diariamente pelo Chef

Couvert – Assorted breads, goat and nuts butter, olive oil cream with coconut, dry tomato tapenade and amuse-bouche of the day prepared by the Chef € 5,00

PARA COMEÇAR / TO START

Sopa de peixe da nossa costa, *rouille* e telha de pão saloio
Portuguese fish soup € 13,00

Foie gras braseado, frutos silvestres, maçã e puré de manga
Braised foie gras, wild fruit, apple and mango purée € 16,50

Camarão, mexilhão e lula em caldo de bulhão pato, salicórnia e tomate confit
Shrimp, mussel and squid with garlic and olive oil sauce and confit tomato € 14,90

Salada de legumes da quinta, vinagrete de laranja e iogurte
Vegetables salad with orange vinaigrette and yoghurt € 13,50

Faisão e perdiz em terrina, vinho de colares, pêra e compota de figo
Pheasant and partridge terrine, Colares wine, pear and fig jam € 15,50

DO MAR / FROM THE SEA

Pregado, carolino de mexilhão e choco, curgete, cenoura, molho de citronela
Turbot with mussel and cuttlefish rice, zucchini, carrot and citric sauce € 29,50

Pargo, pack choi, batata defumada, sucos de caldeirada
Couch sea bream, pack choi, smoked potato, fish stew sauce € 29,00

Bacalhau “á nossa maneira” (bacalhau corado, batata confitada, presunto crocante e maionese de pimento)
Codfish (braised codfish, confit potato, crispy smoked ham and bell pepper mayonnaise) € 30,00

Camarão tigre, risoto crocante de coentros, ervilha e glace de marisco
Tiger prawn, crispy coriander risotto, pea and shellfish sauce € 43,00

Polvo, esparregado de grelos, pimento, chips de alho e molho de paprika
Octopus, creamed turnip-tops, pepper, garlic chips and paprika sauce € 33,00

DO CAMPO PARA A MESA / FARM TO THE TABLE

Leitão, puré de couve-flor, espinafres e molho de laranja
Suckling pig, cauliflower purée, spinach and orange sauce € 23,00

Magret de pato, abóbora, amêndoa e molho de ameixa
Roasted duck magret, pumpkin, almond and plum sauce € 24,00

Fillet de borrego, crosta de ervas frescas, beringela, aipo e molho de hortelã
Lamb fillet, fresh herbs crust, eggplant, celery and peppermint sauce € 28,00

Lombo de novilho, batata anna, espargos, molho de vinho do porto
Beef, potato anna and asparagus with port wine sauce € 32,00

VEGETARIANO / GO GREEN

Carolino de batata doce, rúcula, *salsifis* e cogumelos
Sweet potato risotto, aragula, salsifis and mushrooms € 20,00

Por / by

Chef Miguel Silva



O GRANDE FINAL / THE GRAND FINALE

Feulletine de chocolate negro, cobertura de cacau, espuma de laranja e gelado de nata <i>Dark chocolate feulletine covered with cocoa, orange foam and fresh cream ice-cream</i>	€ 13,50
Parfait de framboesa e seu cremoso, pistacho e sorbet de maracujá <i>Raspberry parfait, pistachio and passionfruit sorbet</i>	€ 11,50
Pudim de maçã de Fontanelas, crumble de amêndoa e gelado de canela <i>Pudding with regional apples, almond crumble and cinnamon ice-cream</i>	€ 11,00
Fruta impregnada, baunilha, coentros e gelado de frutos silvestres <i>Fresh fruit, vanilla, coriander and wild fruits ice-cream</i>	€ 10,50
Sortido de queijos <i>Selection of cheese</i>	€ 17,00

TASTING MOMENTS...

SETEAIS FLAVOURS - Mínimo 2 pessoas / Minimum 2 people

Sopa de peixe da nossa costa, rouille e telha de pão saloio
Portuguese fish soup

Bacalhau “á nossa maneira” (bacalhau corado, batata confitada, presunto crocante e maionese de pimento)
Codfish (braised codfish, confit potato, crispy smoked ham and bell pepper mayonnaise)

Leitão, puré de couve-flor, espinafres e molho de laranja
Suckling pig, cauliflower purée, spinach and orange sauce

Pudim de maçã de Fontanelas, crumble de amêndoa e gelado de canela
Pudding with regional apples, almond crumble and cinnamon ice-cream

€ 65,00 pp

ROYAL TASTING - Mínimo 2 pessoas / Minimum 2 people

Foie gras braseado, frutos silvestres, maçã e puré de manga
Braised foie gras, wild fruit, apple and mango purée

Camarão, mexilhão e lula em caldo de bulhão pato, salicórnia e tomate confit
Shrimp, mussel and squid with garlic and olive oil sauce and confit tomato

Pargo, pack choi, batata defumada, sucos de caldeirada
Couch sea bream, pack choi, smoked potato, fish stew sauce

Fillet de borrego, crosta de ervas frescas, beringela, aipo, molho de hortelã
Lamb carré, fresh herbs crust, eggplant, celery and peppermint sauce

Feulletine de chocolate negro, cobertura de cacau, espuma de laranja e gelado de nata
Dark chocolate feulletine covered with cocoa, orange foam and fresh cream ice-cream

€ 85,00 pp

Caso tenha alguma restrição alimentar, alergias ou preferência por alguma comida étnica, por favor informe-nos

Please inform us, in case of any food restriction, allergies or preference for an ethnic food.

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

No dishes, food or drink, including appetizers provided under the cover charge, may be charged for if the client does not request or consume them.

I.V.A. incluído à taxa legal em vigor / VAT included at legal rate

Existe Livro de Reclamações / The Hotel has a complaint book

Dress Code