



VALLE-FLÔR

MENU



O Valle-Flôr reinventa-se todos os dias,
na sua essência palaciana, onde brilham os sabores
da nobre gastronomia portuguesa, criada em harmonia
com a frescura, de cada estação, características
de cada solo e arte de quem a replica no fogão.

Onde o serviço é distinto, onde a assinatura
vínica eleva.

Novos talentos encontram-se
com os clássicos. Destas novas harmonias,
nasce a nossa cozinha de *Terroir*.
Respeitamos a origem e a essência de cada
Produto, para momentos gastronómicos
e experiências relevantes e duradouras.
Aprecie, tanto quanto nós apreciamos, envolvê-lo neste
mundo de sofisticação, elegância, descoberta
e exploração dos sentidos.

Chef Executivo Pedro Inglês Marques
&
Equipas de Cozinha e Sala



*The Valle-Flôr Restaurant reinvents itself every day,
in its palatial essence, where the flavours of the noble
Portuguese gastronomy glow, created in perfect harmony
with each season's freshness, characteristics
of each soil and the art of who prepares it.*

Where the service is distinctive.

*Where the signature wines will leave a long lasting impression.
New talents meet classic knowledge. This irreverence
breeds our Terroir cuisine. It produces the highest expression
of creativity and flavour, inspired by you, for relevant
experimental and lasting gastronomical moments.
We hope you enjoy these as much as we love involving
you in a world of sophistication, elegance
and discovery of the senses.*

*Executive Chef Pedro Inglês Marques
&
Kitchen and Dining room Team*



VALLE-FLÔR

Entradas | Starters

Na mesa... | On the table...



Seleção de pães, manteiga de ovelha ou cabra e azeite de Trás-os-Montes "Casa de S. Miguel"

Selection of artisanal bread, sheep or goat butter, and Trás-os-Montes olive oil "Casa de S. Miguel"

4,5€

por pessoa | per person

Em Tempura | In Tempura



Medalhão de lavagante, camarão, carabineiro, mexilhão e algas com molho suave de soja

Lobster medallion, shrimp, prawns, mussels and seaweed with mild soy sauce

31€

Salmão fumado no Palácio | Smoked Salmon from the Palace

Acompanhado de pão de beterraba e laranja, salada fresca e ovas de salmão

Served with beetroot and orange bread, fresh salad and salmon roe

24€

Lavagante Azul | Blue Lobster



Com cremoso de bisque, fios de legumes agriçados

With creamy bisque, sweet and sour vegetable threads

29€

Lombo de Novilho nacional Fumado | Smoked National Beef Loin



Finas lascas de lombo de novilho, fumado no palácio, com aroma de trufa

Fine slivers of veal loin, smoked in the palace, with truffle aroma

28€

Salada de Quinoa e Legumes | Quinoa & vegetables Salad



Folhas aromáticas e picantes, crocantes e vinagrete de cítrinos

Aromatic and spicy leaves, crunch and citrus vinaigrette

17€



Vegan



Sem Lactose |
Lactose Free



Sem Gluten |
Gluten Free



Contém Frutes Secas |
Has Nuts



Contém marisco |
Has Seafood

PESTANA
PA ACE LISBOA
HOTEL & NATIONAL MONUMENT
COLLECTION HOTELS
HISTORICAL

THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD



VALLE-FLÔR

Sopas | Soups

Creme de feijão Branco | *White Bean Cream Soup*
Com pastel de feijão preto, couve galega e perfume de trufa
With black bean pastry, kale and truffle perfume

15€

Sopa de Bacalhau | *Codfish Soup*
Com ovo escalfado e tosta com piso de coentros
With poached egg and coriander toast

17€

Vegetariano & Risotto | Vegetarian & Risotto

Espetada de Legumes com Seitan (Vegan) | *Vegetable Skewer with Seitan (Vegan)*
Em pau de citronela e molho Arrabbiata 
On citronella stick and Arrabbiata sauce

27€

Spaghetti com Legumes Baby Coloridos (Vegan) | *Spaghetti with Baby Vegetables*
(Vegan) 

Cremoso de nata vegan, manjericão e bagas goji
Vegan cream, basil, and goji seeds

27€

Risotto de Espadarte Fresco e Fumado | *Fresh & Smoked Swordfish Rissotto*
Mariscos e a frescura das algas 
Seafood and the freshness of seaweed

33€



Vegan



Sem Lactose |
Lactose Free



Sem Gluten |
Gluten Free



Contém Frutes Secas |
Has Nuts



Contém marisco |
Has Seafood



Peixe | Fish

Cantaril e camarão | *Redfish & Shrimp* 
Sobre uma cama de Tagliatelli e molho fragateira
Over a bed of Tagliatelli and "fragateira" sauce

29€

Mil-Folhas de Espadarte Corado | *Cured Swordfish Mille-feuille* 
Com crosta de camarão, batata doce, salicórnia e molho de bivalves
Crusted with shrimp, sweet potato, samphire and bivalve sauce

34€

Tentáculo de Polvo Grelhado | *Grilled Octopus Tentacle* 
Acompanhado de batata confit, pimentos coloridos, regados com azeite e alho
With confit potatoes, colourful peppers, drizzled with olive oil and garlic

33€

Bacalhau da Islândia com Cura Portuguesa | *Icelandic Cod with Portuguese Cure*
Guisado de sames com grão, tomate seco e orégãos 
Sames stew with chickpeas, sun-dried tomatoes and oregano

34€

Filete de Peixe Galo | *John Dory Fish Fillet*
Suado em vinho tinto, migas das suas ervas e bimis
Flavoured in red wine, mashed herbs and bimis

31€



Vegan



Sem Lactose |
Lactose Free



Sem Gluten |
Gluten Free



Contém Frutos Secos |
Has Nuts



Contém marisco |
Has Seefood



Carne | Meat

Vazia de Novilho Nacional Alentejana | *Alentejo Beef Sirloin*
Grelhada com legumes e molho de pimentas
Grilled with vegetables and pepper sauce



32€

Borrego Grelhado | *Grilled Lamb*
Lombinho numa espetada e costeletas, beringela em duas texturas com Ras-el-Hanout
Lamb loin on a skewer and chops, eggplant in two textures with Ras-el-Hanout



33€

Lombinho de Porco Preto Recheado com Farinheira | *Black Pork Tenderloin Stuffed*
with Farinheira Sausage
Couve coração-de-boi e compota de marmelo
Oxheart cabbage and quince jam

31€

Lombo Novilho Nacional à "Tuga" | *National Beef Loin Portuguese Style*
Ervas do pasta e ninho de batata
Herbs of the Potato Paste and Nest



32€

Perna do Frango do Campo | *Free-Range Chicken Leg*
Suada em vinho Touriga Nacional, com arroz de grelos de nabo
Braised in Touriga Nacional wine, served with rice and turnip greens



29€



Vegan



Sem Lactose |
Lactose Free



Sem Gluten |
Gluten Free



Contém Frutas Secas |
Has Nuts



Contém marisco |
Has Seefood



Sobremesas | Desserts

Conventuais do Palácio | *Palace Conventual Sweets*
De Trás-os-Montes ao chocolate de São Tomé
From Trás-os-Montes to São Tomé chocolate



18€

Crumble de Pera Rocha e Framboesa (Vegan) | *Rocha Pear and Raspberry Crumble (Vegan)*

Com molho de baunilha
With vanilla sauce



17€

Seleção de frutas laminadas
Selection of Sliced Fruits



14€

Enrolado de Creme de Queijo de Cabra | *Rooled Goat Cheese Cream*
Com sorbet de Kumquat e compota
With Kumquat sorbet & jam

16€

Fofo de Chocolate de São Tomé | *São Tomé Chocolat Sponge Cake*
Molho de fava Tonka e sorbet de frutos vermelhos
Tonka bean sauce & red berries sorbet

16€

Bolacha de Chocolate e Frutos Secos | *Chocolate & Nut Cookie*
Caramelo salgado e cremoso de praliné
Salted caramel & Praline cream sauce



15€

Seleção de 5 Queijos Nacionais | *Selection of 5 Nacional Cheeses*
Com compotas e tostas caseiras
With jams & homemade toasts



24€



Vegan



Sem Lactose |
Lactose Free



Sem Gluten |
Gluten Free



Contém Frutos Secos |
Has Nuts



Contém marisco |
Has Seefood



VALLE-FLÔR

Menu De Degustação | Tasting Menu

Entrada | Starter

Salmão fumado no Palácio, pão de beterraba e laranja, salada fresca e ovas de salmão

Smoked salmon in the Palace, beetroot and orange bread, fresh salad, and salmon roe



Peixe | Fish

Espadarte selado com crosta de camarão, batata doce, salicórnia e molho de marisco

Seared swordfish with shrimp crust, sweet potato, samphire, and shellfish sauce



Carne | Meat

Lombo de porco preto recheado com farinheira, ensopado de feijão grande, repolho de coração de boi e chutney de marmelo

Black pork loin stuffed with farinheira sausage, large bean stew, oxheart cabbage, and quince chutney



Pré- Sobremesa | Pre-Dessert



Pêra Rocha e crumble de framboesa com molho de baunilha

Rocha pear and raspberry crumble with vanilla sauce



Sobremesa | Dessert



Os conventuais do nosso Palácio, uma viagem de Trás-os-Montes até São Tomé

Conventual desserts from our Palace, a journey from Trás-os-Montes to São Tomé



€125.00 Por Pessoa | per person

Bebidas não incluídas | Drinks not included

Com Pairing de Vinhos | With Wine pairing add €45.00 per person



Vegan



Sem Lactose |
Lactose Free



Sem Gluten |
Gluten Free



Contém Frutas Secas |
Has Nuts



Contém marisco |
Has Seafood

“Para efeitos de consulta do consumidor, os produtos confeccionados e produzidos nesta unidade encontram-se listados em tabela informativa, estando assinalada a presença de potenciais alérgenos nos mesmos.”

“For consumer consultation purposes, the products made and produced in this unit are listed in informativetable, marking presence of potential allergens in them”

Art. 44º (EU) Nº1169/2011

Estimado cliente,
o estacionamento da sua viatura é cortesia do hotel.

*Dear Guest,
we inform that when you dine at Valle-Flôr Restaurant,
the parking of your car is free.*

DL nº10/2015

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

*“No plate, food or beverage product, including the couvert,
can be charged if not requested or used
by the customer”*

Uma taxa de 10% é adicionada à fatura final como sugestão de gratificação. Este montante é atribuído a o pessoal. Se desejar adicionar ou remover valor a este montante, sinta-se à vontade para solicitar aos nossos colaboradores

An 10% fee is added to the final invoice as suggestive tip. This amount is given to the staff. If you wish to add or remove value to this amount feel free to ask any waiter.

O nosso peixe, marisco e frutos do mar, são capturados ao largo da costa portuguesa.

Por favor informe o empregado, em caso de alguma alergia ou intolerância alimentar.

Os nossos chás têm certificação Kosher e Biológica

Our fish, shellfish and seafood, are caught off the portuguese coast.

Please inform the employee in case of any food allergy or intolerance

Our tea has kosher certification as well as bio certification