

# culto

PANORÂMICO

## MENU



V8.2

Av. dos Cavaleiros de Santiago e Espada, 4  
2950-317 Palmela

+351 926 578 578  
ola@cultopanoramico.pt

[cultopanoramico.pt](http://cultopanoramico.pt)



# Para começar...

Pão	<b>1.50€</b>	Chili cheese bites	<b>6.90€</b>
Azeite balsâmico em flor de sal	<b>2.00€</b>	Bruschetta de sardinha com pimentos vermelhos assados	<b>8.90€</b>
Azeitonas marinadas em azeite e alho	<b>2.50€</b>	Bruschetta de salmão (salmão fumado, lima, cebolinho e pimenta)	<b>8.90€</b>
Trio de manteigas (azeitona e pesto; manteiga de alho; tomate seco e manjeriço)	<b>3.00€</b>	Bruschetta de queijo de Azeitão (queijo da serra derretido, mel e rúcula)	<b>8.90€</b>
Linguiça assada com baldinho de pão	<b>5.50€</b>	Bruschetta de pesto, cogumelos e parmesão	<b>7.90€</b>
Queijo de Azeitão com tostinhas	<b>8.40€</b>	Bruschetta de tomate seco e manjeriço	<b>7.90€</b>
Crocante de alheira e farinheira com molho de mel e mostarda Dijon	<b>7.40€</b>	Tábua de queijos (Queijo seco ovelha curado, queijo seco ovelha e cabra curado, tostinhas)	<b>11.00€</b>
Cogumelos recheados com requeijão tomate seco e manjeriço	<b>7.40€</b>	Tábua de Enchidos (Mix de Morcela, chouriço vermelho, chouriço de Seia, baldinho de pão)	<b>13.00€</b>
Cogumelos gratinados com bacon e queijo de cabra	<b>7.40€</b>	Tábua Mista (Queijo seco curado, azeitonas, mix de enchidos, baldinho de pão)	<b>16.00€</b>
Crispy chicken wings	<b>8.90€</b>	Tosta de frango	<b>5.10€</b>
Jalapeños recheados c/ queijo	<b>7.90€</b>	Tosta de atum	<b>5.10€</b>
Ovos mexidos com farinheira	<b>6.60€</b>	Tosta Mista	<b>4.20€</b>
Bolinhas de alheira com maionese de alho	<b>5.50€</b>		



## As nossas saladas

Salada de folhas com tofu, manjeriçã e vinagrete	<b>14.00€</b>
Salada César	<b>14.00€</b>
Salada de cavala em azeite com laranja e creme balsâmico Modena	<b>12.90€</b>
Beringela recheada com legumes e queijo de cabra	<b>13.00€</b>
Salada de salmão com vinagrete de mel, mistura de sementes	<b>14.00€</b>
Salada de chèvre, nozes e mel	<b>13.00€</b>
Salada de atum com queijo feta e azeitonas	<b>13.00€</b>
Salada de presunto, queijo feta e melão	<b>14.00€</b>

## O prazer do peixe

Risotto de salmão fumado com maçã verde	<b>16.50€</b>
Bacalhau em cama de pêra flamejada em moscatel com crosta de broa	<b>16.00€</b>
Salmão grelhado ao molho de laranja e lima com batatas salteadas em mel e mostarda Dijon	<b>15.95€</b>
Brás de bacalhau	<b>14.00€</b>
Risotto camarão aromatizado c/ lima	<b>16.50€</b>

## O encanto da carne

Bife da vazia grelhado com batata frita e espinafres frescos salteados	<b>16.90€</b>
Bitoque de Alcatra (com molho de natas)	<b>14.00€</b>
Risotto de cogumelos com queijo parmesão e manjeriçã	<b>16.00€</b>

## Para os mais novos

Peito de frango grelhado c/arroz e salada	<b>10.00€</b>
Hambúrguer no prato (1 hambúrguer grelhado, salada e batata)	<b>10.00€</b>

## Os nossos hambúrgueres

Hambúrguer de Carne (queijo gouda, tomate, rúcula, cebola caramelizada e baldinho de batatas fritas)	<b>11.00€</b>
Hambúrguer de Carne Duplo (queijo gouda, tomate, rúcula, cebola caramelizada e baldinho de batatas fritas)	<b>14.00€</b>
Hambúrguer de carne com bacon (queijo cheddar, bacon, salada gourmet, molho cocktail, tomate e baldinho de batatas fritas)	<b>12.00€</b>
Hambúrguer de carne com queijo de Cabra (queijo de cabra, tomate, rúcula, cebola caramelizada e baldinho de batatas fritas)	<b>12.00€</b>
Hambúrguer de Alheira (espinafres frescos, tomate, ovo estrelado e baldinho de batatas fritas)	<b>12.00€</b>
Hambúrguer Portobello (vegetariano) (queijo gouda, tomate, rúcula, cebola caramelizada e baldinho de batatas fritas)	<b>12.00€</b>
Hambúrguer de Legumes (cheddar, tomate, alface, molho de whisky e baldinho de batatas fritas)	<b>11.00€</b>
Hambúrguer Crispy de Frango (cheddar, tomate, iceberg, molho de mostarda, mel e baldinho de batatas fritas)	<b>12.00€</b>

### Acrescente ao seu prato:

Arroz	2.20€
Batata frita	3.00€
Salada simples	3.00€
Ovo estrelado	2.50€
Bacon, queijo	2.00€
Molho ketchup, maionese	1.00€

para qualquer dose extra, solicite mais informações

## Vinho tinto



Camolas Selection Reserva	12.00€
Adega de Palmela Reserva	23.00€
Adega de Palmela Palma	3.00€ 9.50€
Vale dos Barris Castelão	3.00€ 9.50€
Vale dos Barris Syrah Premium	14.00€
Vale de Touros	19.00€
Villa Palma	12.50€
Dona Ermelinda	15.00€
Monte Velho (Alentejo)	14.50€
Adega de Borba (Alentejo)	14.50€
Duque de Viseu (Dão)	16.00€
Papa Figos (Douro)	24.00€

## Vinho branco

Camolas Selection Reserva	12.00€
Adega de Palmela Palma	3.00€ 9.50€
Vale dos Barris Moscatel	3.00€ 9.50€
Planalto (Douro)	17.90€
Adega de Palmela Reserva Premium	19.50€
Moscatel Roxo	

## Vinho rosé

Camolas Selection Reserva	12.00€
Vale dos Barris Pink	3.00€ 9.50€
Mateus	14.00€

## Vinho verde

Casal Garcia	13.00€
Quinta da Aveleda	14.50€
Muralhas	15.50€

## Champanhe/ Espumante

Moët & Chandon	75.00€
Espumante Casa Ermelinda	22.00€
Freitas Bruto	

## Sangrias



Branca	10.50€ 13.50€
Tinta	10.50€ 13.50€
Frutos vermelhos	12.50€ 16.50€
Rosé	10.50€ 13.50€
Espumante	16.00€
Sangria Azul	24.00€

## Aperitivos



Martini Bianco ou Rosso	4.50€
Moscatel Adega de Palmela	3.00€
Moscatel Venâncio da Costa Lima	3.50€
Moscatel Camolas	3.50€
Moscatel Roxo	5.50€
Vinho do Porto	4.00€

## Bebidas sem álcool

Água 0,33L	1.20€
Água 0,5L	1.50€
Água 1L	2.20€
Água com gás	1.80€
Água sabores	2.20€
Água tônica	3.00€
Sumo laranja natural	3.00€
Limonada a jarro	6.00€
Limonada a copo	2.00€
Coca-Cola	2.40€
7 Up	2.40€
Ice-Tea	2.40€
Ginger Ale	3.00€
Sumol	2.40€

## Cafetaria

(veja a nossa carta Nespresso)

Café c/ natas	3.50€
Irish Coffee	6.00€
Chá*	2.00€
Chá para dois*	3.00€
*verde, tília, preto, cidreira, camomila, hortelã fresca, frutos vermelhos, maça canela, limão gengibre	
Chocolate c/natas	3.00€
Chocolate	2.50€

## Cervejas



Imperial	2.00€
Sagres	2.20€
Sagres s/álcool	2.40€
Superbock	2.20€
Corona	4.50€
Heineken	2.50€
Somersby	3.00€
Stout	2.40€

## Cocktails



Caipirinha (clássica, de sabores e variantes)	7.50€
White Russian	8.00€
Long Island	8.00€
Cosmopolitan	8.00€
Margarita	8.00€
Daiquiri	7.50€
Mojito	7.50€
Pina colada	8.00€
San Francisco (s/álcool)	6.50€
Expresso Martini	8.00€
Sunset (s/álcool)	6.50€
Clover Club	8.00€
Basel Smash	8.00€
Whisky Sour	8.50€
Gin Sour	8.50€
Amareto Sour	8.50€
Vodka Sour	8.50€

## Licores



Amêndoa Amarga	4.00€
Baileys	5.00€
Brandymel	4.00€
Drambuie	7.00€
Ginja	4.00€
Licor Beirão	4.00€

## Bebidas brancas



Vodka Smirnoff	5.00€
Vodka Eristoff black	5.00€
Vodka Absolut	6.50€
Tequila	5.00€
Bacardi	5.50€
Gordon's	7.50€
Beefeater	7.50€
Tanqueray	7.50€

## Gins Premium



Beefeater 24	12.00€
<i>Gin seco 24 horas de maceração. Zimbro e aromas exóticos derivados de chá japonês "Sancha" e licor de Sabugueiro.</i>	
Bombay Sapphire	9.50€
<i>Suave, fino, fresco e acima de tudo, equilibrado. Levemente seco com um final intenso na boca.</i>	
Bulldog	10.00€
<i>Botânicos como Flor de Lótus, olho de dragão, amapola, lichia e canela vietnamita dão o toque especial. Gin onde prevalecem os aromas florais.</i>	
Gin Mare	11.50€
<i>Um gin que reflete os aromas do mediterrâneo, por meio do manjeriço, tomilho, alecrim e azeitonas arbequinas.</i>	
Gin Vine Floraison	12.00€
<i>Delicado graças à maceração da flor da uva, cardomomo e casca de lima.</i>	
Hendrick's	11.00€
<i>Único e inusitado que combina a infusão de pepino e pétalas de rosas.</i>	
Martin Miller's	10.50€
<i>Suave e ao mesmo tempo seco, que mistura as finas águas da Islândia com uma cuidadosa seleção de zimbro.</i>	
Monkey 47	16.00€
<i>O gin alemão com mais botânicos do mundo, todos colhidos à mão no bosque negro. Sabor complexo e herbáceo.</i>	
Tanqueray Ten	10.50€
<i>Um dos gins mais cítricos do mercado, graças à sua maceração com toranja, laranja e limão. O toque floral provém da camomila.</i>	
Black Pig	12.00€
<i>O Gin da Costa Alentejana é uma experiência sensorial que reflete o imenso mar azul, areais dourados, falésias monumentais e panorâmicas arrebatadoras de uma costa plena de cor e aromas.</i>	
Sharish	11.50€
<i>Uma receita local de ingredientes tradicionalmente portugueses, como o zimbro e as sementes de coentros, incluindo a laranja, limão e a lúcia-lima fresca. (extra água tônica Premium acresce 2.50€)</i>	

## Whiskies



<b>Novos</b>			
Ballantine's	5.00€	J&B	5.00€
Bushmills	5.50€	Jack Daniel's	6.50€
Cutty Sark	5.00€	Jameson	5.00€
Famous Grouse	5.00€	Johnnie Walker	5.00€
Grant's	5.00€		
<b>Velhos</b>			
Cardhu	9.60€	Logan	7.00€
Johnnie Walker Black Label	9.00€	Bushmills 10 Anos	9.60€

## Brandies/Aguardentes



Brandy Croft	4.50€
Macieira	4.50€
CRF	6.00€
Aliança Velha	5.00€

# Fora de horas

Bruschetta de sardinha com pimentos vermelhos assados	<b>8.90€</b>	Jalapeños recheados c/ queijo	<b>7.90€</b>
Bruschetta de salmão	<b>8.90€</b>	Chicken Wings	<b>8.90€</b>
Bruschetta de Queijo de Azeitão	<b>8.90€</b>	Tábua de Queijos <i>(Queijo seco ovelha curado, queijo seco ovelha e cabra curada, tostinhas)</i>	<b>11.00€</b>
Bruschetta de pesto e cogumelos	<b>7.90€</b>	Tábua de Enchidos <i>(Mix de Morcela, chouriço vermelho, chouriço de seia, baldinho de pão)</i>	<b>13.00€</b>
Bruschetta de tomate seco e parmesão	<b>7.90€</b>	Tábua Mista <i>(Queijo seco curado, azeitonas, mix de enchidos, baldinho de pão)</i>	<b>16.00€</b>
Hambúrguer de carne*	<b>11.00€</b>	Linguíça assada com baldinho de pão	<b>5.50€</b>
Hambúrguer de carne duplo*	<b>14.00€</b>	Tosta de frango	<b>5.10€</b>
Hambúrguer de carne, bacon e queijo cheddar*	<b>12.00€</b>	Tosta de atum	<b>5.10€</b>
Hambúrguer de carne com queijo de Cabra*	<b>12.00€</b>	Tosta Mista	<b>4.20€</b>
Hambúrguer de Alheira*	<b>12.00€</b>	Chily Cheese Bytes	<b>6.90€</b>
Hambúrguer de Portobello*	<b>12.00€</b>	Bolinhas de Alheira com maionese de alho	<b>5.50€</b>
Hambúrguer de legumes*	<b>11.00€</b>	Linguíça assada com baldinho de pão	<b>5.50€</b>
Hambúrguer Crispy de Frango*	<b>12.00€</b>	Queijo de Azeitão com tostinhas	<b>8.40€</b>
Azeitonas marinadas em azeite e alho	<b>2.50€</b>	Pão	<b>1.50€</b>
Crocante de alheira e farinheira com molho de mel e mostarda Dijon	<b>7.40€</b>	Azeite balsâmico em flor de sal	<b>2.50€</b>
		Trio de manteiga	<b>3.00€</b>

\*acompanhado com baldinho de batatas fritas

# Momentos doces

Taça Gelado <i>(gelado de sabores à escolha)</i>		Mousse de chocolate	<b>4.50€</b>
1 bola	<b>2.20€</b>	Leite creme	<b>4.50€</b>
bola extra	<b>1.50€</b>	Crumble de fogaça <i>(com bola de gelado de baunilha)</i>	<b>5.50€</b>
Torta original de Azeitão	<b>3.50€</b>	Fruta da época	<b>3.80€</b>
Cheesecake de frutos vermelhos	<b>4.50€</b>		
Petit gateau <i>(com bola de gelado de baunilha e coulis de maracujá e framboesa)</i>	<b>5.50€</b>		