

culto
PANORÂMICO

MENU



V8.1

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

+351 926 578 578
ola@cultopanoramico.pt

cultopanoramico.pt



Para começar...

Pão	1.20€	Bruschetta de salmão <i>(salmão fumado, lima, cebolinho e pimenta)</i>	8.90€
Azeite balsâmico em flor de sal	1.70€	Bruschetta de queijo de Azeitão <i>(queijo da serra derretido, mel e rúcula)</i>	8.50€
Azeitonas marinadas em azeite e alho	2.00€	Bruschetta de pesto, cogumelos e parmesão	7.90€
Trio de manteigas <i>(azeitona e pesto; manteiga de alho; tomate seco e manjerição)</i>	3.00€	Bruschetta de tomate seco e manjerição	7.90€
Linguiça assada com baldinho de pão	4.10€	Tábua de queijos <i>(Queijo seco ovelha curado, queijo seco ovelha e cabra curado, tostinhas)</i>	11.00€
Queijo de Azeitão com tostinhas	7.40€	Tábua de Enchidos <i>(Mix de Morcela, chouriço vermelho, chouriço de Seia, baldinho de pão)</i>	13.00€
Crocante de alheira e farinheira com molho de mel e mostarda Dijon	6.90€	Tábua Mista <i>(Queijo seco curado, azeitonas, mix de enchidos, baldinho de pão)</i>	14.90€
Cogumelos recheados com requeijão tomate seco e manjerição	6.90€	Tosta de frango	5.10€
Cogumelos gratinados com bacon e queijo de cabra	6.90€	Tosta de atum	5.10€
Crispy chicken wings	8.90€	Tosta Mista	4.20€
Jalapeños recheados c/ queijo	7.90€		
Ovos mexidos com farinheira	5.60€		



As nossas saladas

Salada César <i>(alface iceberg, peito de frango grelhado, croutons, molho César, queijo parmesão e tomate cherry)</i>	11.00€
Salada de cavala em azeite com laranja e creme balsâmico Modena	10.60€
Beringela recheada com legumes e queijo de cabra	11.00€
Salada de salmão com vinagrete de mel, mistura de sementes	13.50€
Salada de chèvre, nozes e mel	11.00€
Salada de atum com queijo feta e azeitonas	10.60€

O prazer do peixe

Risotto de salmão fumado com maça verde	15.90€
Bacalhau em cama de pêra flamejada em moscatel com crosta de broa	15.60€
Salmão grelhado ao molho de laranja e lima com batatas salteadas em mel e mostarda Dijon	15.95€
Brás de bacalhau	13.00€
Risotto camarão aromatizado c/ lima	14.90€

O encanto da carne

Bife da vazia grelhado com batata frita e espinafres frescos salteados	16.90€
Bitoque de Alcatra <i>(com molho de natas)</i>	13.90€
Risotto de cogumelos com queijo parmesão	13.90€

Para os mais novos

Peito de frango grelhado c/arroz e salada	9.00€
Hambúrguer no prato <i>(1 hambúrguer grelhado, salada e batata)</i>	9.00€

Os nossos hambúrgueres

Hambúrguer de Carne <i>(queijo gouda, tomate, rúcula, cebola caramelizada e baldinho de batatas)</i>	9.90€
Hambúrguer de Carne Duplo <i>(queijo gouda, tomate, rúcula, cebola caramelizada e baldinho de batatas)</i>	12.90€
Hambúrguer de carne com bacon <i>(queijo cheddar, bacon, salada gourmet, molho cocktail, tomate e baldinho de batatas)</i>	10.50€
Hambúrguer de carne com queijo de Cabra <i>(queijo de cabra, tomate, rúcula, cebola caramelizada e baldinho de batatas)</i>	11.00€
Hambúrguer de Alheira <i>(espinafres frescos, tomate, ovo estrelado e baldinho de batatas)</i>	9.90€
Hambúrguer de Salmão <i>(espinafres frescos, tomate, pepino, molho de iogurte e baldinho de batatas)</i>	12.00€
Hambúrguer Portobello <i>(vegetariano)</i> <i>(queijo gouda, tomate, rúcula, cebola caramelizada e baldinho de batatas)</i>	11.00€
Hambúrguer de Legumes <i>(cheddar, tomate, alface, molho de whisky e baldinho de batatas)</i>	9.90€
Hambúrguer Crispy de Frango <i>(cheddar, tomate, iceberg, molho de mostarda, mel e baldinho de batatas)</i>	11.00€

Acrescente ao seu prato:

Arroz	2.00€
Batata frita	2.50€
Salada simples	2.00€
Ovo estrelado	2.00€
Bacon, queijo	1.80€
Molho ketchup, maionese	0.70€
Molho pimenta rosa, cogumelos, roquefort, cervejeira	1.80€

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€

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

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

Sangrias



Branca	6.00€ 10.50€ 13.50€
Tinta	6.00€ 10.50€ 13.50€
Frutos vermelhos	12.50€ 16.50€
Rosé	6.00€ 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	2.90€
Água tônica premium	4.50€
Sumo laranja natural	3.00€
Limonada a jarro	6.00€
Limonada a copo	2.00€
Coca-Cola	2.20€
7 Up	2.20€
Ice-Tea	2.20€
Ginger Ale	3.00€
Sumol	2.20€
Sumo Compal copo	2.00€

Cafetaria

(veja a nossa carta Nespresso)

Café c/ natas	2.95€
Irish Coffee	5.50€
Chá*	1.70€
Chá para dois*	2.70€

*verde, tília, preto, cidreira, camomila, hortelã fresca, frutos vermelhos, maçã canela, limão gengibre

Cervejas



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

Cocktails



Caipirinha (clássica, de sabores e variantes)	6.50€
White Russian	7.00€
Long Island	7.00€
Cosmopolitan	7.00€
Margarita	7.00€
Daiquiri (vários sabores)	6.50€
Mojito	6.50€
Pina colada	7.00€
San Francisco	6.00€
Expresso Martini	7.00€

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	8.50€
<i>Suave, fino, fresco e acima de tudo, equilibrado. Levemente seco com um final intenso na boca.</i>	
Bulldog	9.50€
<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 manjericão, 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	10.50€
<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



Novos			
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€		
Velhos			
Cardhu	9.60€	Logan	7.00€
Johnnie Walker Black Label	9.00€	Bushmills 10 Anos	9.60€

Brandies

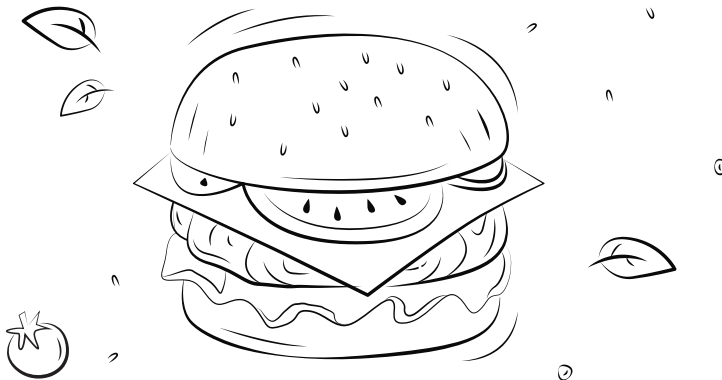


Brandy Croft	4.00€
Macieira	4.00€

Fora de horas

Bruschetta de salmão	8.90€	Jalapeños recheados c/ queijo	7.90€
Bruschetta de Queijo de Azeitão	8.50€	Chicken Wings	8.90€
Bruschetta de pesto e cogumelos	7.90€	Tábua de Queijos	11.00€
Bruschetta de tomate seco e parmesão	7.90€	(Queijo seco ovelha curado, queijo seco ovelha e cabra curado, tostinhas)	
Hambúrguer de carne*	9.90€	Tábua de Enchidos	13.00€
Hambúrguer de carne duplo*	12.90€	(Mix de Morcela, chouriço vermelho, chouriço de seia, baldinho de pão)	
Hambúrguer de carne, bacon e queijo cheddar*	10.50€	Tábua Mista	14.90€
Hambúrguer de carne com queijo de Cabra*	11.00€	(Queijo seco curado, azeitonas, mix de enchidos, baldinho de pão)	
Hambúrguer de Alheira*	9.90€	Linguiça assada com baldinho de pão	4.10€
Hambúrguer de Salmão*	12.00€	Tosta de frango	5.10€
Hambúrguer de Portobello*	11.00€	Tosta de atum	5.10€
Hambúrguer de legumes*	9.90€	Tosta Mista	4.20€
Hambúrguer Crispy de Frango*	11.00€		

*acompanhado com baldinho de batatas



Momentos doces

Taça Gelado (gelado de sabores à escolha)		Mousse de chocolate	4.20€
1 bola	2.10€	Leite creme	4.20€
bola extra	1.20€	Crumble de fogaça (com bola de gelado de baunilha)	4.50€
Torta original de Azeitão	3.30€	Queijada	3.30€
Cheesecake de frutos vermelhos	4.20€	Fruta da época	3.30€
Petit gateau (com bola de gelado de baunilha e coulis de maracujá e framboesa)	4.50€		