




COUVERT

Couvert  €12

Queijo regional, azeitonas saloia temperadas, manteiga temperada, maionese de castanha da Amazônia e pães.



NEW

Vela de Manteiga  €9,5

Vela artesanal de manteiga aromatizada com cogumelos para degustar com pães.



SALADAS E SOPAS

NEW

Salada de Inverno  €16

Salada de vegetais de inverno salteados, enriquecidos com vinagre de queijo.



NEW

Salada de Bacalhau €19

Salada morna de bacalhau com batata, cebola roxa, pimentos, espinafre, vinagre de mostarda e ovo escalfado.



NEW

Sopa de Ervilha  €10

Sopa de ervilhas e couve galega, guarnecida com pão de alho de frigideira.



PETISCOS

Tapi  €16

Dadinho crocante de tapioca recheado com blend de queijos luso-brasileiros e mel picante da casa.



Mani  €16

Bolinho Amazônico de mandioca com queijo coalho e geleia de açaí.



Queijo Coalho da Praia  €18

Queijo coalho ao estilo das praias cariocas com aroma fresco de manjeriço e melado de caju.



Batata Ourém  €16

Batata rústica frita com flor de sal e especiarias, servida com maionese de açaí.



NEW

Croquetes Amazônicos de Camarão €18

Bolinho de batata e camarão com alho e molho de ostra, acompanha maionese picante.



Croquetes Amazônicos de Bacalhau €17

Bolinho de batata e bacalhau com alho e salsa, acompanha molho de azeitona.



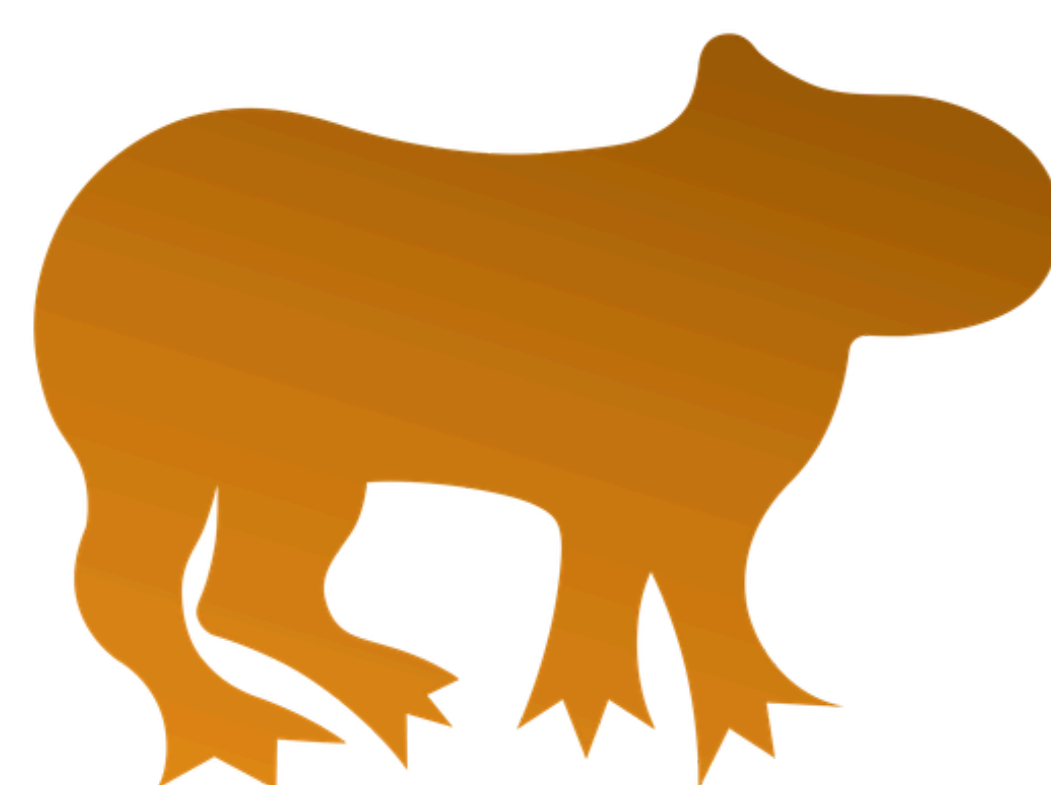
Pica Pau de Camarão (para 2) €27

Camarões salteados no alho, manteiga, vinho branco e sumo de laranja do Algarve. Acompanha batatas coradas, maionese de manjeriço, compota de abacaxi e pão.



Pica Pau de Lombo (para 2) €30

Filé mignon em pedaços suculentos salteados em azeite de ervas, vinho branco, aceto balsâmico, molho inglês e de ostra, mostarda e sumo de laranja do Algarve. Servido com batatas, cogumelos, pickles de cebola roxa com açaí, maionese de castanhas brasileiras e pão da casa.



PALAPHITA

RIO DE JANEIRO — CASCAIS

PRATOS PRINCIPAIS

NEW

Canjica da Terra €25

Bochecha de porco em baixa temperatura servida sobre canjica de milho com espinafre ao alho.



NEW

Canjica da Horta  €21

Legumes da estação salteados servidos sobre canjica de milho com espinafre ao alho.



NEW

Cacique €25

Moqueca de bacalhau ao leite de coco com batata doce e arroz.



Vatapá €24

Camarões refogados em óleo de palma com leite de coco e creme de migas. Acompanha arroz e farofa. Tradicional prato brasileiro de matriz africana.



Arroz Marajoara €28

Receita tradicional da Amazônica com camarões, tucupi (fermentado de mandioca), jambu (hortaliça típica da Amazônia) e castanha do Pará.



NEW

Eita Polvo €29

Nosso tradicional polvo grelhado com vegetais e arroz de tomate.



Lombo Chibata €30

Lombo bovino sobre puff de mandioca recheado com queijo, cogumelos salteados em seu próprio molho e um fio de azeite trufado. *Escolha o ponto da carne.



FONDUE

NEW

Fondue de Queijo (para 2)  €35

Queijo gruyère e emmental fundidos temperados com vinho branco, noz moscada e perfume de alho. Servido com pães e complementos.



NEW

Fondue de Chocolate (para 2)  €25

Chocolate 70% cacau derretido com natas servido com frutas, biscoitos e farofa doce.



MENU INFANTIL

Prato Kids €16

Hambúrguer ou salsicha grelhada com arroz, batata frita e mini salada.



NEW

Espaguete Kids  €18

Espaguete com tiras de lombo, cogumelo e molho de queijo.



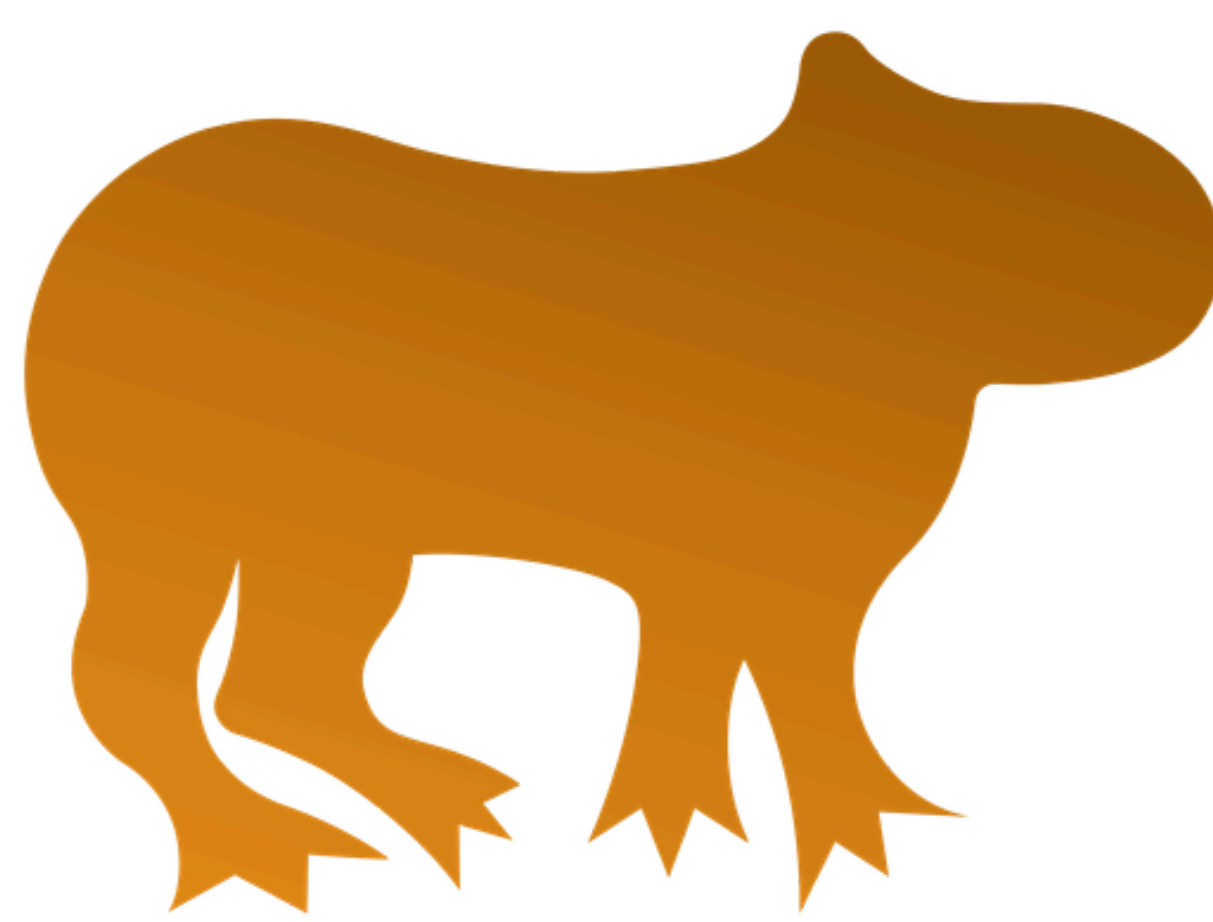
*Opção vegetariana

NEW

Hot Dog Kids €16

Salsicha alemã bockwurst de vitela e porco grelhada, servida com relish de tomate, e cebola crocante no pão careca.





PALAPHITA

RIO DE JANEIRO — CASCAIS

SANDUÍCHES

Todos os sanduíches incluem folhosos da horta e batata frita.

Super Prego de Hambúrguer €19

Hambúrguer bovino com queijo coalho, flamengo e emmental, cebola caramelizada, relish de tomate, cebola crocante e maionese de castanha no bolo de caco.

*Escolha o ponto da carne.



NEW Super Prego da Horta €16

Vegetais grelhados variados com maionese de castanhas amazônicas, folhosos da horta e queijo coalho grelhado no bolo de caco.



Super Hotdog €17

Salsicha alemã bockwurst de vitela e porco grelhada, servida com relish de tomate, maionese de castanhas do Pará, mostarda artesanal, folhosos da horta e cebola crocante no pão careca.



Prego de Porco €16

Bochecha de porco assada lentamente, desfiada, compota de ananás folhosos da horta e vinagrete de queijo no bolo de caco.



NEW Homemade Pastrami €19

Pastrami da casa, queijo dos Açores, cebolas caramelizadas e maionese cabocla na focaccia.



Prego de Lombo €19

Cubos de lombo, queijo coalho grelhado, cebola caramelizada e folhosos da horta no bolo de caco.



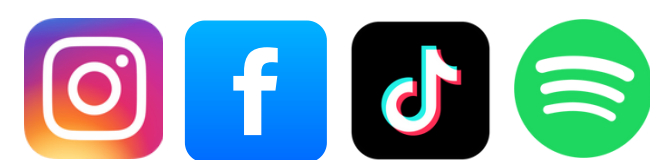
Prego de Hambúrguer €16

Hambúrguer bovino com queijo dos Açores, cebola caramelizada com laranja e mangarataia, relish de tomates, maionese de castanha e cebola crocante no bolo de caco.

*Escolha o ponto da carne.



Aberto 365 dias por ano para almoço, late lunch e jantar - um eco-lounge amazônico autêntico, à beira-mar em Cascais.



www.palaphita.com

+351 21 135 1402
(Rede fixa nacional)

@palaphita



Follow us!

SOBREMESAS

NEW Panacota de Cupuaçu €8

Creme lácteo gelificado com espessa camada de doce caseiro de cupuaçu e castanhas amazônicas.



NEW Mousse da Floresta €8

Mousse de chocolate 70% cacau com farofa de castanhas amazônicas.



Crumble Amazônico €8

Bananas assadas e caramelizadas com farofa crocante, especiarias e molho de laranja.



Quadrado de Tapioca €8

Bolo quente de tapioca com goiabada servido com molho e lascas de coco, canela e baunilha.



NEW Cheesecake do Sol Poente €8

Cheesecake assada ao estilo do País Basco com aroma de cumaru e calda de doce de leite.



Frutas da Estação €6

Frutas frescas da estação com calda de chocolate.

AÇAÍ

Açaí da Malta €9

Açaí batido com guaraná servido com frutas, leite condensado, confeito de brigadeiro, granola e paçoca de amendoim.



Açaí No Milk Shake €8

Açaí batido com banana e caramelo salgado, servido com poeira energética.



Açaí do Pomar €9

Taça de açaí em camadas com frutas, granola, chia e mel.



Açaí SuperFoods €11

Açaí batido com guaraná servido com superfoods (lascas de coco, goji berry, chia), mel, pasta de amendoim, frutas e granola da casa.



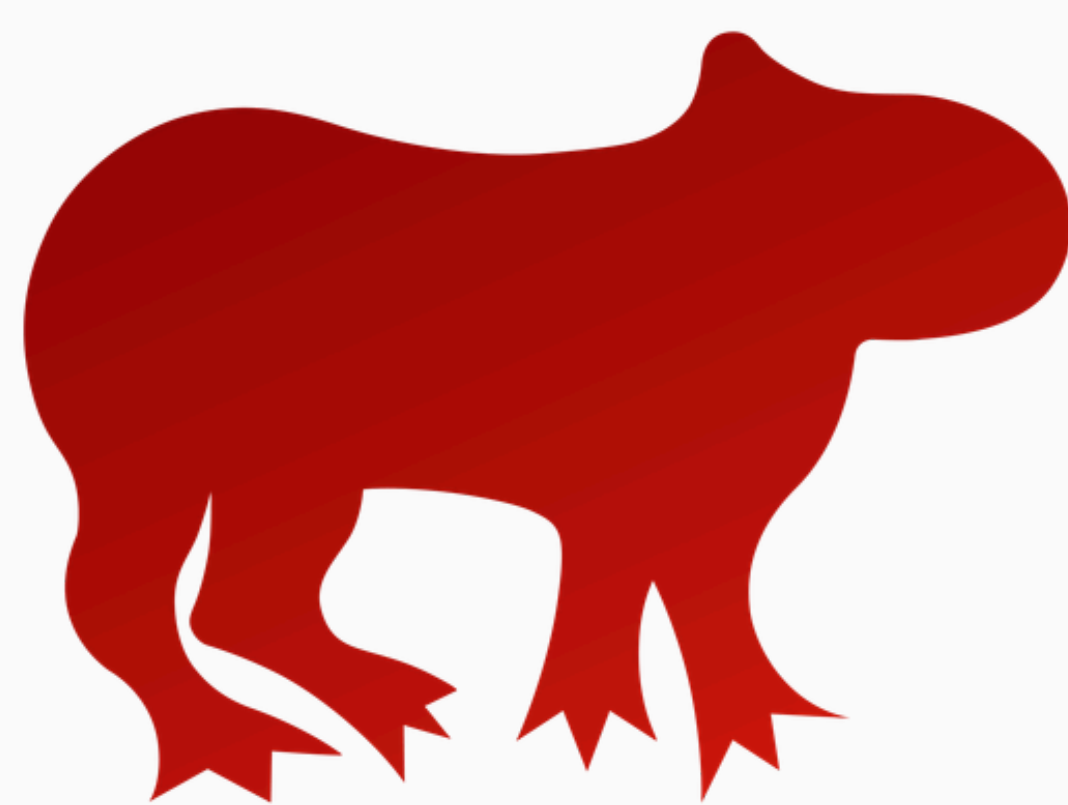
Toppings para Açaí €2

Granola	Mel
Castanha do Pará	Leite condensado
Castanha de caju	Goji berry
Leite em pó	Chia
Calda de caramelo	Paçoca
Flor de sal	Pasta de amendoim

GLÚTEN LEITE E DERIVADOS OVOS CRUSTÁCEOS PEIXE MOLUSCOS AMENDOIM
SEMENTES DE SÉSAMO SOJA FRUTOS DE CASCA RIJA MOSTARDA VEGETARIANO SULFITOS

TODOS OS NOSSOS PRODUTOS PODEM CONTER VESTÍGIOS DE ALERGÉNIOS

Preços incluem I.V.A. à taxa legal em vigor.
Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado (DLM N 10/2025 ART 135 de 16 de janeiro)



PALAPHITA

RIO DE JANEIRO — CASCAIS

CAIPIRINHAS

Caipirinha do Pala €10,5
CACHAÇA/VODKA/SAKÊ
Lima macerada com açúcar ou adoçante.

Caipirinha do Pomar €11,5
CACHAÇA/VODKA/SAKÊ
Com fruta a sua escolha macerada com açúcar ou adoçante, opções: limão, clementina, cupuaçu, caju, morango, kiwi, graviola ou frutas vermelhas.

Caipirinha da Paixão €13,5
CACHAÇA/VODKA/SAKÊ
Maracujá macerado com açúcar ou adoçante.

Caipirinha Premium €13,5
CACHAÇA/VODKA/SAKÊ PREMIUM
Com fruta a sua escolha macerada com açúcar ou adoçante, opções: limão, clementina, cupuaçu, caju, morango, kiwi, graviola ou frutas vermelhas.

Caipirinha Extra Premium €14,5
CACHAÇA/VODKA/SAKÊ EXTRA PREMIUM
Com fruta a sua escolha macerada com açúcar ou adoçante, opções: limão, clementina, cupuaçu, caju, morango, kiwi, graviola ou frutas vermelhas.

Caipivara €11,5
Cachaça e mix de frutas da estação maceradas com açúcar ou adoçante.

Caipivara Premium €13,5
Cachaça premium e mix de frutas maceradas com cachaça ou adoçante.

NEW **Caipirinha Amazônica** €14,5
Cachaça de jambu natural ou saborizada com morango e hortelã macerados com açúcar ou adoçante

NEW **Caipirinha Jabuticaba** €13,5
Cachaça premium, xarope natural de jabuticaba, lima e manjericão.

BelAugusta €14
Cachaça extra premium, maracujá, lima e limão.

Guitarrari €14
Cachaça premium, caju e hortelã.

COQUETÉIS DO PALAPHITA

Moscow Mule €13,5
Vodka, lima, gengibre e espuma de gengibre

NEW **Paloma** €13,5
Tequila, soda toranja e agave

NEW **Maracujá Punch** €12,5
Gin, vinho branco, maracujá e agave

Mojito Palaphita €11,5
Rum branco, limão, hortelã e soda

Mojito de Rosas €13,5
Rum branco, xarope de rosas, lima e hortelã

Mô-Mou-Rito €14
Rum premium, lima, maracujá roxo, mix de mentas da horta & hortelã

Piña Colada €13,5
Rum branco, abacaxi e leite de coco

Fink Espresso €14
Rum premium envelhecido, café expresso e Tia Maria

GIN

Gin Amazônico €14,5
Gin Amazônico com jambu, água tônica e segredos da floresta.

Gin do Bosque €13,5
Gin Premium, compota de frutos vermelhos e bagas de zimbro.

Gin Tónico
STANDARD Gordon's, Greenall's €10,5
PREMIUM Tanqueray, Black Pig, Canaïma €12,5
EXTRA PREMIUM Nordés, Mare, Hendrick's €14

SANGRIAS

Clássicas (1L) €20
Branca, tinta ou Rosé, extraída à pressão, com frutas da estação maceradas em vinho

Espumantes (1L) €24
Frutos vermelhos macerados em vinho tinto e espumante brut.
Maracujá macerado em vinho branco, manjericão, hortelã, canela e espumante brut.

SPRITZ & FIZZ

Aperoco Spritz €12,5
Aperol, espumante e soda.

Limoneco Spritz €12,5
Limontejo, espumante e soda.

Maracujá Spritz €12,5
Licor Angues de maracujá, espumante e soda.

NEW **Jabuticaba Spritz** €12,5
Espumante, xarope natural de jabuticaba, soda, manjericão e gotas de limão

NÃO ALCOÓLICOS

NEW **Kombuviva** (1L) €29
Espumante não alcoólico de fermentação natural à base de chá verde.

Kombucha HomeLab (33cl) €7
Bebida funcional de fermentação natural nos sabores hibiscus, limão e gengibre, sencha e cúrcuma com pimenta.

Limonada Tradicional €4,5
Limonada da fruta adoçada com açúcar ou mel

Limonada de Rosas €5,5
Limonada da fruta perfumada e adoçada com xarope de rosas.

Limonada Sabores €5,5
Limonada saborizada à escolha com xaropes naturais ou com mel: tamarindo, gengibre, morango, maracujá.

Sumo de Tomate Temperado €8

Sumo Natural €5
Caju, goiaba, cupuaçu, graviola, cajá, maracujá, abacaxi ou morango.

Mojito Sem Álcool €8
Lima, hortelã da horta e soda

Piña Colada Sem Álcool €8
Abacaxi, leite de coco e leite condensado

BEBIDAS

Água sem Gás (33cl)	€2
Água com Gás Pedras ou Castello (25cl)	€2,5
Água com Gás Saborizada (25cl)	€2,5
Água San Pellegrino (50cl)	€6
Soda (25cl) Guaraná, Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Ginger Ale, Tônica	€3,5
Energético Red Bull (25cl)	€6
Energético Red Bull Zero	€6

CAFÉS & CHÁS

Café Expresso	€2
Café Maluco (Com mel ou leite condensado)	€3,5
Expresso Duplo, Abatanado	€4
Meia de Leite, Galão	€4,5
Cappuccino (Tradicional ou vegan)	€5,5
Chococino Expresso com espuma de leite de coco e barra de chocolate 70%.	€5,5
NEW Mocha Doce de Leite Café expresso, doce de leite e espuma de leite com canela.	€7
NEW Mocha Pistache Expresso, leite e espuma de leite, pistache torrado e especiarias.	€7,5
NEW Café Termogênico Expresso a seu gosto com especiarias (canela, cravo, noz moscada, pimenta caiena, aniz).	€4
Chocolate Quente (Tradicional ou vegan)	€5,5
Chá da Horta	€3,5
Chá Sachê	€2,5

CERVEJAS

Carlsberg (25cl)	€4
Carlsberg Pressão (25cl)	€3,5
Carlsberg Pressão (40cl)	€6
Super Bock (33cl)	€4,5
Super Bock Zero	€4
Corona (33cl)	€6
Cervejas Locais - Cascais (33cl) Bah IPA 6,0% vol Bah Red Indian Pale Ale 7,2% vol Belgian Golden Strong Ale 8,5% vol	€7,5

SHOTS

Sakê	€7
Whisky Jameson, Red Label, Famous Grouse	€7
Limontejo	€7
Tanqueray, Vodka Premium, Tequila	€9
Rum Premium, Cachaça Premium	€9
Gin Premium	€9
Cachaça Extra Premium, Cachaça Jambu	€9
Black Label, Jack Daniel's	€10
Tequila S	€7
Tequila Patron Silver	€14

CHAMPAGNES ESPUMANTES

Espumante do Pala	€30
Taça	€8,5
Champagne Ruinart Blanc de Blancs	€140
Champagne Ruinart Rosé	€140
Champagne Taittinger Brut	€96
Espumante Rocim Brut	€42
Espumante Bojador Blanc de Blancs	€42

VINHOS

TAÇAS

Palaphita Branco	€7
Palaphita Rosé	€7,5
Palaphita Verde	€7
Palaphita Tinto	€7,5
Casa das Torres de Oliveira Consensual Tawny 10 years	€8,5

VERDE

Vinho Palaphita (75cl) Minho Quinta das Arcas - Loureiro, Arinto e Trajadura	€25
---	-----

BRANCO

Vinho Palaphita (75cl) Tejo Quinta do Côro - Fernão Pires, Arinto e Verdelho	€25
---	-----

Herdade do Rocim (75cl) Alentejo Mariana Branco, Antão Vaz, Arinto, Alvarinho	€33
--	-----

Quinta da Lapa (75cl) Tejo 100% Sauvignon Blanc	€40
--	-----

Mar do Inferno (75cl) Lisboa Arinto Atlântico	€35
--	-----

Quinta da Lapa (75cl) Tejo Reserva - Arinto, Chardonnay, Viognier	€33
--	-----

C. das Torres de Oliveira (75cl) Douro Consensual Reserva Branco, Malvasia Fina, Viosinho e Moscatel	€32
---	-----

Rocim Fresh From Amphora (75cl) Alentejo Perrum, Rabo de Ovelha e Manteúdo	€43
---	-----

Scylla Grande Reserva (75cl) Douro Viosinho e Rabigato	€49
---	-----

Textura Wine, Pretexto Branco Dão - Encruzado e Bical	€49
--	-----

ROSÉ

Vinho Palaphita (75cl) Tejo Quinta do Côro - Touriga Nacional	€29
--	-----

Scylla Rosé (75cl) Douro Douro - Touriga Nacional	€39
--	-----

Quinta da Lapa Rosé (75cl) Douro	€25
----------------------------------	-----

TINTOS

Vinho Palaphita (75cl) Dão, Quinta das Camélias Touriga Nacional, Alfrocheiro Jaen e Tinta, Roriz	€28
--	-----

Casal D'Alem (75cl) Lisboa Syrah 100%	€28
--	-----

C. das Torres de Oliveira (75cl) Douro Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz e Tinta Barroca	€32
---	-----

Quinta da Lapa (75cl) Tejo Pinot Noir	€36
--	-----

Rocim Fresh From Amphora (75cl) Alentejo Moreto, Tinta Grossa e Trincadeira	€42
--	-----

Quinta da Lapa (75cl) Tejo Santa Teresa D'Ávila Reserva - Touriga Nacional, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Alicante Bouschet	€65
---	-----

Herdade do Rocim (75cl) Alentejo Clay Aged - DOC	€73
---	-----

Textura Wines, Pretexto Dão	€49
--------------------------------	-----

PORTO

Casa das Torres de Oliveira	€26
-----------------------------	-----

www.palaphita.com

+351 21 135 1402 (Rede fixa nacional)

@palaphita



Preços incluem I.V.A. à taxa em vigor nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado (DLM N 10/2025 ART 135 de 16 de janeiro)