



DINING & BAR



PRIMEIRO MOMENTO

FIRST MOMENT

SAN GIOVANNI VALDARNO, TOSCANA,
2 DE JUNHO DE 1691

NICOLAU NASONI, O PIANGOLLEGIO



Localizado às margens do Rio Douro, o Palácio do Freixo é um dos mais belos exemplos do Barroco Português. O Palácio apresenta uma planta rectangular com torres em cada ângulo e quatro fachadas distintas, e acesso ao rio através dos jardins em estilo Italiano.

Em 1742, D. Jerónimo de Távora e Noronha encomendou o Palácio do famoso arquitecto Nicolau Nasoni, responsável por muitos monumentos importantes como a Torre dos Clérigos. Mais tarde o Palácio foi herdado pelo seu irmão mais novo, Vicente de Távora e Noronha.

Em 1850, o Palácio foi vendido ao Sr. António Afonso Velado, futuro Visconde do Freixo, que redecorou com evidente influência Árabe, muito em voga na época.

No final do século XIX, a propriedade foi comprada pela Companhia de Moagens Harmonia, e uma fábrica foi erguida ao lado do Palácio. Ambos foram abandonados em 1969, com a inauguração de novas instalações.

Palácio do Freixo foi classificado como Monumento Nacional em 1910, e em 1984 o Estado adquire o Palácio com o intuito de instalar um Centro de Formação Profissional.

No início dos anos 2000, após anos de negligência, o Palácio foi completamente restaurado, devolvendo o seu esplendor original. Em 2009 inaugura o Pestana Palácio do Freixo – Pousada & National Monument, membro do exclusivo Leading Hotels of the World.

Located on the banks of the Douro River, Palácio do Freixo is one of the most beautiful examples of the Portuguese Baroque style. The Palace presents a rectangular shape with turrets on each corner and four distinguished façades, and access to the river through the Italian style gardens.

In 1742, D. Jerónimo de Távora e Noronha commissioned the Palace to the famous Italian architect Nicolau Nasoni, responsible for many important monuments including the Clerigos Tower. Later, it was inherited by his younger brother, Vicente de Távora e Noronha.

In 1850, the Palace was sold to Mr. António Afonso Velado, future Viscount of Freixo, who redecorated with evident Arabic influence, very popular at that time.

In the late 19th century, the property was bought by a flour producer – Companhia Harmonia, and a grain mill was built next to the Palace. Both were abandoned in 1969, with the inauguration of new facilities.

Palácio do Freixo was classified as National Monument in 1910, and in 1984 the City Hall acquired the Palace with the purpose of establishing a Professional Training Center.

In the early 2000's, after years of dereliction, the Palace was completely restored, bringing it back to its original splendor. In 2009, opens the Pestana Palácio do Freixo – Pousada & National Monument, a member of the exclusive Leading Hotels of the World.

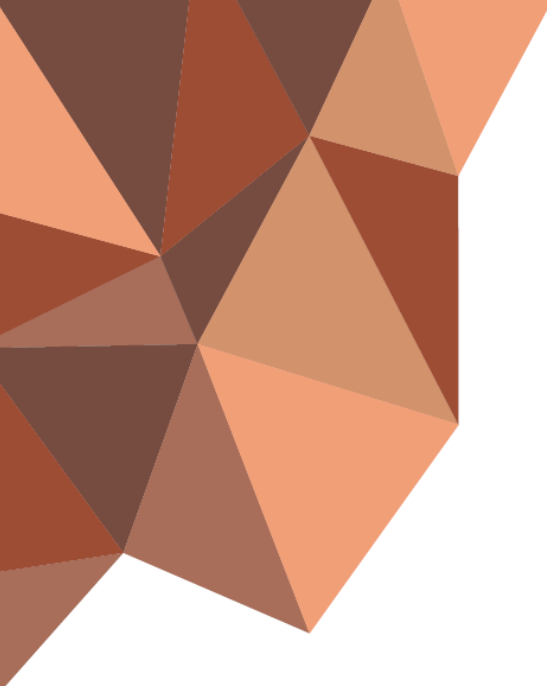


SEGUNDO MOMENTO *SECOND MOMENT*

VALLETA, MALTA, 2 DE JUNHO DE 1724

NICOLAU NASONI, O CAVALEIRO DE MALTA

BEBIDAS / DRINKS



VINHO DA MADEIRA | MADEIRA WINE

Madeira Miles Full Rich.....	10
Madeira Miles Medium Rich.....	10
Madeira Miles Medium Dry.....	10
Madeira Miles Dry 3 Y.....	10

APERITIVOS | APERITIFS

Ricard.....	12
Pernod.....	12
Fernet Branca.....	12
Xerez Sherry.....	12
Campari.....	12

VERMOUTHS | VERMUTES

Martini Bianco Rosso Extra dry.....	10
---	----

AGUARDENTES | BRANDIES

BAGACEIRAS ESPECIAIS | SPECIAL EAU DE VIE

Palácio da Brejoeira Alvarinho.....	25
-------------------------------------	----

BRANDIES | BRANDY

Chancela Velha.....	7
Ferreirinha.....	16
Macieira.....	9
Macieira Coleção de Autor.....	10

COGNAC

Cognac Courvoisier V.S.....	13
Remy Martin V.S.O.P.....	16
Hennessy X.O.....	46
Hennessy VS.....	15
Martell VS.....	14
Martell VSOP.....	16

CALVADOS

Calvados Fine Berneroy.....	12
-----------------------------	----

LICORES | LIQUEURS

NACIONAIS / NATIONAL

Beirão.....12

Amarguinha.....12

Maracujá José Faria.....12

IMPORTADOS / IMPORTED

Sambuca.....12

Jagermeister.....12

Amaretto Disaronno.....12

Baileys.....12

Drambuie.....12

Grand Marnier Rouge.....14

Limoncello.....12

Tia Maria.....12

Galiano.....12

Italicus.....15

St Germain.....12

Frangelico.....12

Malibu.....12

RUM

Havana 3A.....11

Havana 7A.....15

Havana Añejo Especial.....12

Havana Seleccion Maestros.....18

Brugal.....11

Bacardi Carta Blanca.....11

TEQUILLA

Sierra Silver.....12

Sierra Gold.....14

Olmecca Silver.....14

Olmecca Reposado.....16

Olmecca Altos Blanca.....19

VODKA

Stolichnaya Elit.....19

Absolut.....12

Absolut Elyx.....17

Grey Goose.....18

Belvedere.....20

Wyborowa.....11

GIN

Bombay Sapphire.....14

Beefeater 24.....18

Beefeater.....15

Beefeater Pink.....15

Sharish.....17

Gin Mare.....18

Monkey 47.....21

Hendrick's.....15

SANGRIA

COPO 40 CL / GLASS 40 CL

Branco | White.....12

Rosé | Rosé.....12

Tinto | Red.....12

Espumante | Sparkling.....14

Champagne15

JARRO 75 CL / JUG 75 CL

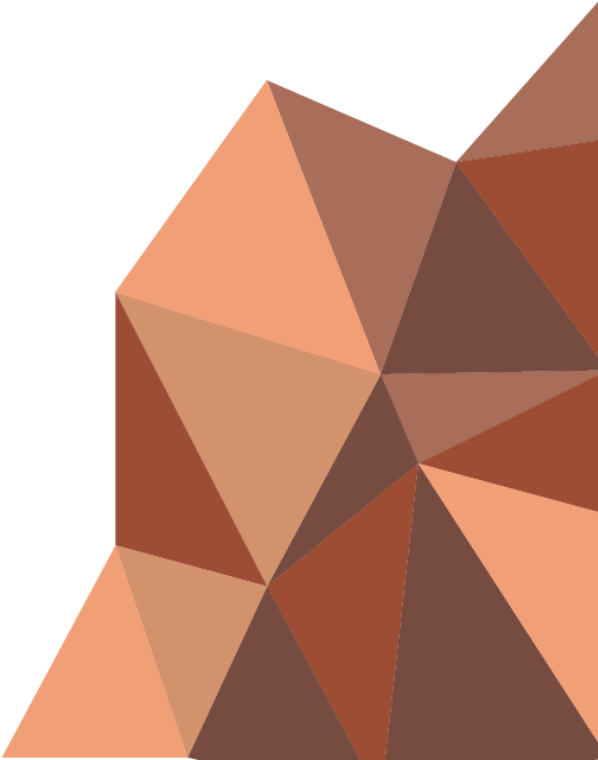
Branco | White.....25

Rosé | Rosé.....25

Tinto | Red.....25

Espumante | Sparkling.....30

Champagne40





WHISKIES

SCOTTISH BLENDED

Johnnie Walker Gold Label.....	17
Blue Label.....	45
Chivas Regal 15Y.....	25
Grants 12Y Triple Wood.....	18
Ballantines 10 Y.....	12

IRISH

Jameson.....	12
--------------	----

AMERICAN

Jack Daniels Tennessee.....	11
Makers Mark Bourbon.....	10
Four Roses Bourbon.....	10

SINGLE MALT

Glenlivet 12Y.....	20
--------------------	----

JAPANESE

Nikka From the Barrel.....	18
----------------------------	----

COCKTAILS CLÁSSICOS | CLASSIC

Peça o seu clássico ao nosso barman	
<i>Ask your classic at our barman.....</i>	14

MOCKTAILS

Virgin Mojito.....	9
Lima, Hortelã, Ginger ale	
<i>Lime, Mint, Ginger ale</i>	

San Francisco.....	9
Laranja, Limão, Pêssego, Pêra, Ananás, Grenadine	
<i>Orange, Lemon, Peach, Pear, Pinneapple Grenadine</i>	

Cinderela.....	9
Laranja, Limão, Ananás	
<i>Orange, Lemon, Pinneapple</i>	

Shirley Temple.....	9
Lima, Ginger ale, Grenadine	
<i>Lime, Ginger ale, Grenadine</i>	

COCKTAILS VINHO DO PORTO | PORT WINE COCKTAILS

Porto Tónico.....12
Porto Branco Seco ou Porto Rosé, Água Tônica
Dry white Port or Rose Port, Tonic water

CaipiPorto.....12
Porto Branco Seco, Lima
Dry White Port, Lime

Porto Fizz.....12
Porto Branco Seco, Limão, Gin
Dry White Port, Lemon, Gin

Tropical Rosé.....12
Porto Rosé, Lima, Ananás, Baunilha, St Germain
Rose Port, Lime, Pineapple, Vanilla, St Germain

Porto Negroni.....12
Porto Tawny, Aperol, Gin
Tawny Port, Aperol, Gin



COCKTAILS ASSINATURA | SIGNATURES COCKTAILS

A viagem de Vida de Nicolau Nasoni
The Journey of life by Nicolau Nasoni

Toscana, 169116
Tequila, côco, Alvarinho
Tequilla, Coconut, Alvarinho

Siena.....16
Gin, Porto Branco Seco, Maça, Lima, Majericão
Gin, Dry White Port, Apple, Lime, Basil

Roma.....16
Rum, Ananás, Limão, Gengibre, Manjeriço
Rum, Pineapple, Lemon, Ginger, Basil

Malta.....16
Vodka, Amores perfeitos, Lima, Framboesa
Vodka, Parfait Amour, Lime, Raspberries

Porto 1773.....16
Porto Tawny, Cognac, Mel, Laranja
Tawny Port Cognac, Honey, Orange



CIDRA | CIDER

Somersby.....6

CERVEJAS | BEERS

Super Bock Pressão | *Draft*.....5

Super Bock s/ álcool.....5

Super Bock garrafa.....6

Super Bock Stout.....6

Super Bock Abadia | *Craft*.....6

**CERVEJA INTERNACIONAL |
INTERNATIONAL BEER**

Carlsberg.....6

Corona.....8

Erdinger.....10

REFRIGERANTES | SOFT DRINKS

Coca-Cola | Coca-Cola Zero.....5

Sprite.....5

Nestea.....5

Guaraná.....5

Ginger Ale.....5

SUMOS NATURAIS | FRESH JUICES

Sugestão do dia | *Daily Suggestion*.....6

Limonada | *Lemonade*.....4

Laranja | *Orange*.....6

CAFETARIA | COFFEE SHOP

Nespresso.....4

Descafeinado | *Decaf*.....4

Galão | *Latte Macchiato*4

Garoto | *Macchiato*.....4

Cappuccino.....5

Chocolate Quente | *Hot Chocolate*.....5

ÁGUAS | WATER

Água mineral Vitalis | *Mineral Water*.....3

Pedras Salgadas | *Sparkling Water*.....3

Águas Castelo | *Sparkling*.....3

Pedras Limão | *Lemon Sparkling Water*.....4

SUMOS NÉCTAR | 100% JUICE

Tomate | *Tomato*.....4

Pêssego | *Peach*.....4

Pêra | *Pear*.....4

Ananás | *Pineapple*.....4

Maçã | *Apple*.....4

Manga Laranja | *Mango Orange*.....4

Frutos Vermelhos | *Red Fruits*.....4

Laranja | *Orange*.....4

CHÁ DA TARDE | HIGH TEA

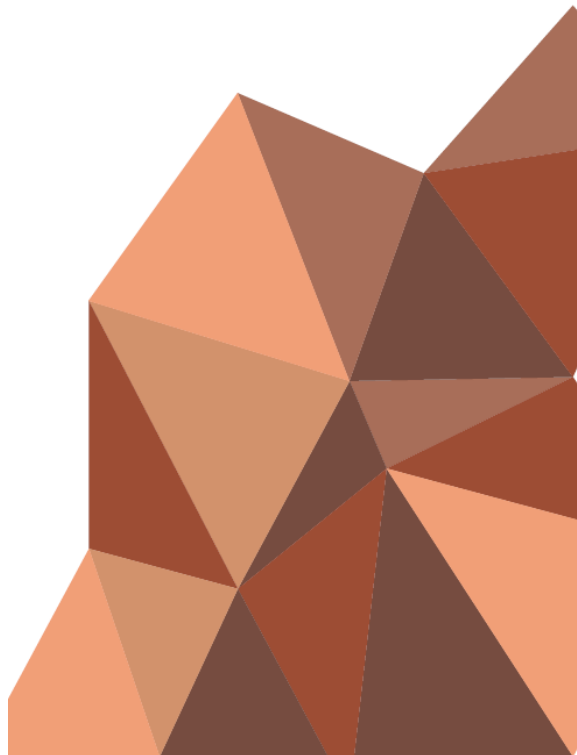


Informamos que o menu aqui apresentado é servido diariamente
entre as 16h00 e as 18h30 no nosso bar Nasoni.

Obrigado.

*The menu presented here is daily served between 4:00pm - 6:30pm
at our bar Nasoni.*

Thank you.



16:00 – 18:30

SERVIÇO DE CHÁ
TEA SERVICE



BARÃO DO FREIXO

Seleção de Scones Simples | Selection of plain scones

Servidos com compotas, mel e manteiga | Served with jam, honey and butter

12

Seleção de Bolo do Dia | Cake of the day selection



DUQUESA DE BEDFORD

Seleção de Scones Simples | Selection of plain scones

Servidos com compotas, mel e manteiga | Served with jam, honey and butter

20

Seleção de Sanduíches nobres | Noble sandwich selection

Seleção de Mini-Paselaria | Mini pastry selection



D'OURO ROYALE

Seleção de Scones Simples | Selection of plain scones

Servidos com compotas, mel e manteiga | Served with jam, honey and butter

36

Seleção de Sanduíches nobres, Salgadinhos e Folar de Enchidos

Noble sandwich selection with savoury snacks and “Folar de enchidos”

Seleção de Mini-Paselaria, Macarrons e Pastelaria Viennoiserie

Mini pastry selection, macaroons and viennoiserie

SELEÇÃO DE CHÁ

TEA SELECTION



CHAMOMILE

Flores raras de camomila que apresentam um rico aroma de mel e produzem um chá dourado e sem taína.

Rare chamomile flowers that have a rich honey aroma and produces a golden thein free tea.

6



EMPEROR SENCHA

Ideal durante ou depois da refeição, rico em vitamina c e contém pouca taína.

Ideal during or after the meal, rich in vitamin c and contains little theine.

6



EARL GREY

O lendário e clássico chá preto, rico quando infundado com a melhor bergamota.

The legendary and classic black tea, rich when infused with the best bergamot.

6



VANILLA BOURBON

Chá Vermelho da África do Sul misturado com baunilha doce. Envolvente, este chá sem taína, pode ser servido quente ou frio a qualquer hora do dia.

Red tea from South Africa blended with sweet vanilla. Enveloping, this theine free tea can be served warm or cold any time of the day.

6

The background of the entire page is a photograph of a highly ornate, domed ceiling. The central feature is a large square fresco depicting a cherub (putto) standing and playing a tambourine. The cherub is surrounded by flowing ribbons. The fresco is framed by a decorative border with four medallions at the corners. The ceiling itself is covered in intricate gold leaf patterns and other smaller frescoes. In the top left corner, there is a geometric overlay consisting of several triangles in shades of orange, brown, and grey.

TERCEIRO MOMENTO *THIRD MOMENT*

PORTO, PORTUGAL, 2 DE JUNHO DE 1725

NICOLAU NASONI, O DESIGNATORE

COMIDA / FOOD

12:00 – 19:30

ALGO MAIS LIGEIRO
SOMETHING LIGHT

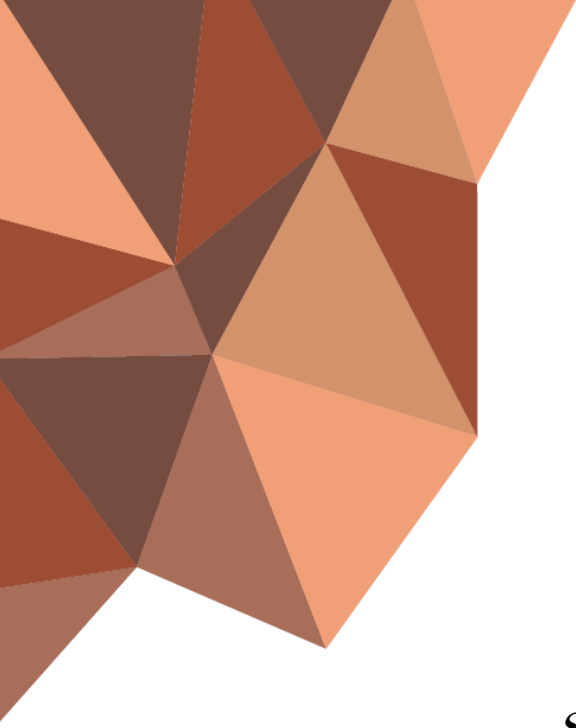
COUVERT

Pão e Pasta de Tomate Seco e Azeitona	4
<i>Bread and Dry Tomato and Olives Tapenade</i>	
Creme de Cogumelos, Queijo Terrincho e azeite de trufa	15
<i>Wild Mushrooms cream soup, “Terrincho” cheese with truffle olive oil</i>	
Creme de tomate e manjeriço	10
<i>Tomato cream soup with basil</i>	
Salada Caesar, peito de frango, croutons, bacon e parmesão	16
<i>Caesar Salad, chicken, bread croutons, bacon and parmesan cheese</i>	
Salada Mediterrânea, “Feta” Vegan, tomate, pepino, cebola roxa e azeitona	19
<i>“Feta” Vegan, tomato, cucumber, onion and olives</i>	
Bruschetta Bolanhesa, Cogumelo, Rúcula, Parmesão e Tomate Seco	15
<i>Bolognese Bruschetta, Mushroom, Rocket, Parmesan Cheese and Dried Tomato</i>	

12:00 – 19:30

ALGO MAIS ROBUSTO
SOMETHING MORE COMFORTABLE

Hambúguer Italiano, Presunto, Cogumelos, Rucula e Queijo Parmesão <i>Italian Burger, Ham, Mushrooms, Arugula and Parmesan Cheese</i>	26
Hambúguer Clássico com Queijo e Bacon <i>Classic Burger with Bacon and Cheese</i>	24
Hambúguer Vegetariano, Alface, Tomate e Cebola Roxa * <i>Vegetarian Burger, Lettuce Tomato and Onion</i>	25
✓ * <i>Vegan: Sem pão de hamburguer / With out Burger Bread</i>	
Linguini Nero, Camarão e Caril <i>Linguini Nero, Shrimp and Curry</i>	22
Ravioli de Abóbora e Cebola com Molho de Gorgonzola e Noz <i>Pumpkin and Onion Ravioli with Gorgonzola Sauce and Nuts</i>	16
Tortellini com Espinafres e Queijo Ricota, Rucula, Tomate e Molho de Natas <i>Tortellini with Spinach and Ricota Cheese, Arugura, Tomato and Cream Sauce</i>	15
Almôndegas de Lentilha e Trigo Serraceno em Molho de Tomate e Arroz <i>Lentils and buckwheat balls in tomato souce with rice</i>	16
Tentáculo de polvo braseado, puré de abóbora assada, couve penca salteada e batata assada em sal marinho <i>Braised octopus tentacle over roasted pumpkin purée, sautéed “penca” Cabage and sea salt roasted potato</i>	29
Entrecôte maturado grelhado com batata gomo e salada do mercado <i>Dryaged meat with potatoes and salad</i>	28
Tripas à moda do porto <i>Porto city classic meat, tripe and cured sausages stew with white beans</i>	16



12:00 – 19:30

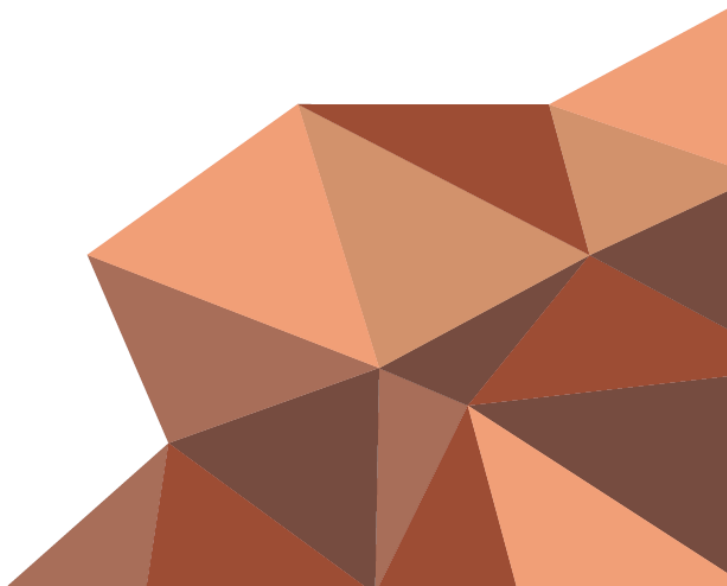
SANDWICHES / SNACKS

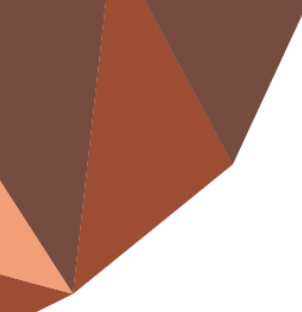
Sanduiche club, pão de forma, frango, bacon, queijo, ovo, maionese, fiambre, alface e tomate	20
<i>Club sandwich, loaf bread, chicken, bacon, cheese, egg, mayonnaise, ham, Lettuce and tomato</i>	
Prego em Baguete com fiambre e queijo	22
<i>Steak sandwich with ham and cheese</i>	
Seleccção de queijos Portugueses	14
<i>Cheese selection</i>	
Seleccção de queijo e enchidos Portugueses	19
<i>Cheese selection and chorizos</i>	
Arancini de tomate, stick's de queijo com dip agri doce	13
<i>Tomato arancini bites, cheese stick's with sweet & sour dip</i>	

12:00 – 19:30

SOBREMESA | DESSERT

Sugestão de Gelado, dois sabores <i>Ice cream, two Flavours</i>	7
Tarte Tatin com Gelado de Caramelo <i>Tatin Pie with Caramel Ice Cream</i>	10
Verrine de Tiramisu com Gelado de Café <i>Tiramisu Verrine with Coffee Ice cream</i>	9
Panna Cotta de Frutos Vermelhos e Vinho do Porto <i>Red fruits Panna Cotta with port wine</i>	12
Harmonia de fruta <i>Slices of fruits</i>	8





19:30 - 23:00

COUVERT

Pão e Pasta de Tomate Seco e Azeitona

Bread and Dry Tomato and Olives Tapenade

4

ENTRADAS | STARTERS

Creme de Cogumelos, Queijo Terrincho e azeite de trufa

Wild Mushrooms cream soup, "Terrincho" cheese with truffle olive oil

15

Salada Caesar, peito de frango, croutons, bacon e parmesão

Caesar Salad, chicken, bread croutons, bacon and parmesan cheese

16

Salada Mediterrânea, "Feta" Vegan, tomate, pepino, cebola roxa e azeitona

"Feta" Vegan, tomato, cucumber, onion and olives

19

Bruschetta Bolanhesa, Cogumelo, Rúcula, Parmesão e Tomate Seco

Bolognese Bruschetta, Mushroom, Rocket, Parmesan Cheese and Dried Tomato

15

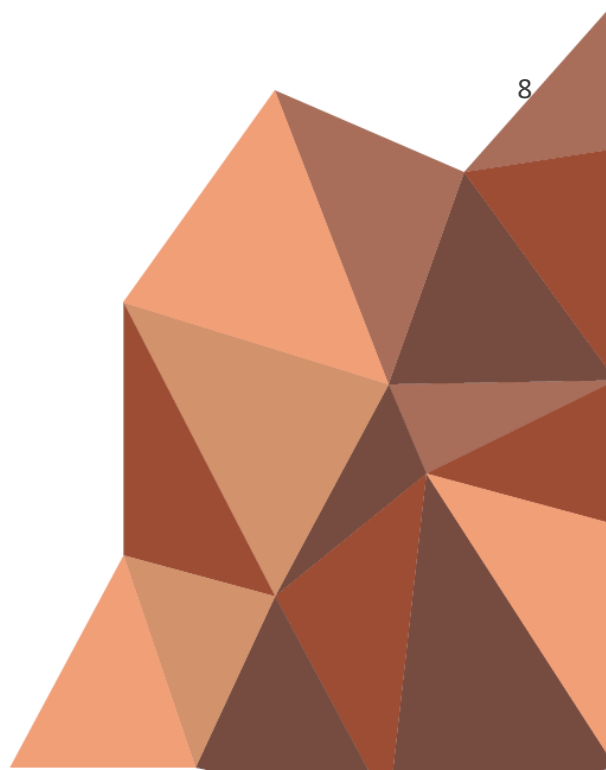
19:30 - 23:00

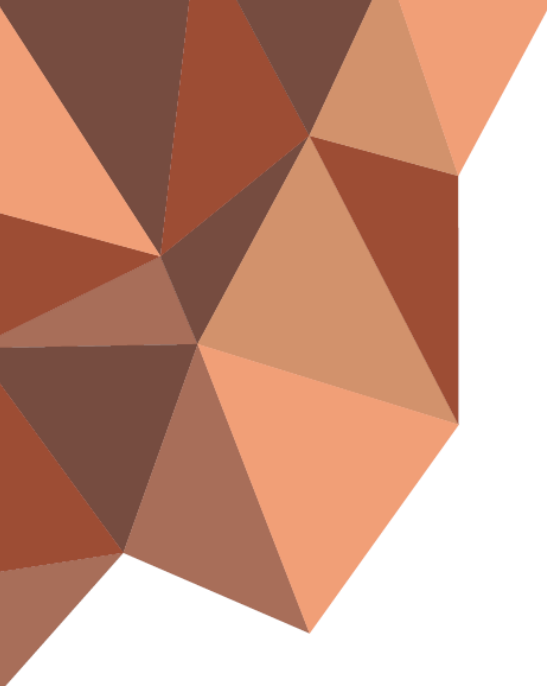
PRATO PRINCIPAL | MAIN COURSE

Lombo de bacalhau confitado a 63 graus, em azeite extra virgem com legumes <i>63 degree Cod fish loin confit with season vegetables</i>	28
Lombo de Pregado braseado e legumes da época <i>Braised Turbot loin with season vegetables</i>	33
Entrecôte maturado grelhado com batata gomo e legumes <i>Dryaged meat with potatoes and vegetables</i>	28

SOBREMESA | DESSERT

Sugestão de Gelado <i>Ice cream</i>	7
Tarte Tatin com Gelado de Caramelo <i>Tatin Pie with Caramel Ice Cream</i>	10
Verrine de Tiramisu com Cacau <i>Tiramisu Verrine with Cocoa</i>	9
Harmonia de fruta <i>Slices of fruits</i>	8





19:30 - 23:30

SANDWICHES | SNACKS

Sanduíche Club, pão de forma, frango, bacon, queijo, ovo, maionese, fiambre, alface e tomate	20
<i>Club Sandwich, chicken, bacon, cheese, egg, mayonnaise, ham, lettuce and tomato - loaf bread</i>	
Prego em Baguete com fiambre e queijo	22
<i>Steak sandwich with ham and cheese</i>	
Seleção de queijos Portugueses	14
<i>Cheese selection</i>	
Seleção de queijo e enchidos Portugueses	19
<i>Cheese selection and chorizos</i>	
Arancini de tomate, stick's de queijo com dip agridoce	13
<i>Tomato arancini bites, cheese stick's with sweet & sour dip</i>	



*Os preços indicados encontram-se em euros/€
The prices are in euros/€*

*A dosagem utilizada nas bebidas alcoólicas é de 5cl
The dosage used in alcoholic beverages is 5cl*

*Este estabelecimento dispõe de Livro de Reclamações
A complaints book is available*

IVA incluído à taxa em vigor | VAT included

*A nossa conta inclui sugestão de 10% de gratificação
Our bill includes a 10% suggested service charge*

*Decreto - Lei nº 156/2005, de 15 de Setembro
Publicado no D.R. n.º178 (Série I-A)*

*De acordo com o decreto-lei nº16/2015 de 16 de Junho é proibido o consumo de
bebidas alcoólicas:*

- a) A menores de 18 anos;*
- b) A quem se apresente notoriamente embriagado ou aparente possuir anomalia
psíquica.*

*According with Portuguese 16th June law-decree no.16/2015 is banned consumption of
alcoholic beverages to:*

- a) Under-18's*
- b) Who is present notoriously drunk or seem to have a mental disorder*

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

*No dish, food or drink, including the cover, can be charged if it is not requested by the
customer or it is unusable*