

MONTE REAL

HOTEL • TERMAS • SPA

MENU

ENTRADAS STARTERS		Sopa do dia Soup of the day	4.50€
		Sopa do pote no forno a lenha (couve, legumes, feijão e aba de novilho) e massa de pão Soup in the wood oven (cabbage, vegetables, beans and beef spareribs) and bread dough	6.50€
		Caldo de peixe, lâminas de corvina e crutons Fish soup, croaker carpaccio and crutons	6.00€
		Gamba marinada ao tandori e gengibre, baronesa de tomate, abacate e feijão vermelho, cesto de salada dente de leão Marinated prawn with tandori and ginger, tomato baroness, avocado and red beans	9.00€
		Foie-grás, brioche, uva seca, trufa e Moscatel de Setúbal Foie-grás, brioche, raisin, truffle and Moscatel de Setúbal	15.00€
		Puré de batata-doce, chips da mesma, cogumelos salteados, cogumelos secos e ovo BT Purée sweet potatoes, chips, sautéed mushrooms and Egg (sous-vide)	7.00€
		Nogat de queijo de cabra caramelizado, tomate seco e abóbora assada Caramelized goat cheese nogat, dried tomato and roasted pumpkin	8.00€
	PEIXE FISH		Lombo de salmão em borras de vinho tinto, salada quente de beterraba, bimis e batata fumada Salmon loin on red wine lees, warm beet salad, bimis and mashed smoke potatoes
		Tentáculo de Polvo, puré de aipo, arroz negro, broa, chouriço e coentros Octopus tentacle, celery puree, black rice, corn bread, chorizo and coriander	21.00€
		Lombo de bacalhau fresco com manteiga de amendoim, alga Nori, trouxa de couve com recheio de legumes e queijo da serra Fresh cod-fish loin with peanut butter, Nori seaweed, cabbage with vegetable stuffing and cheese	23.00€
CARNE MEAT		Magret de pato maturado, glaciado com mel d'acácia, esmagado de batata, tempura de legumes Matured duck magret with honey, mashed potato, tempura of vegetables	20.00€
		Naco de lombo de novilho rossini, fagot de espargo, rôsti caseira Beef Loin rossini, asparagus Fagot, homemade rôsti	33.00€
		Costeletão de Black-Angus maturação 45 dias com Jack Daniels, molho Bernês, batata ponte nova, legumes assados (para duas pessoas) Black-Angus rib maturation 45 days with Jack Daniels, Bernês sauce, potatoes, roasted vegetables (for two people)	57.00€
		Hambúrguer Black-Angus (tomate, alface, pickles, ovo, queijo cheddar, bacon e molho BQ) Black-Angus hamburger (tomato, lettuce, pickles, egg, cheddar cheese, bacon and BQ sauce)	14.00€
		Red Pork Prime Rib, molho de pimenta, carolino de alho, coentro e limão Red Pork Prime Rib, pepper sauce, garlic rice, coriander and lemon	23.00€
VEGETARIANO VEGETARIAN		Cogumelos à Bulhão Pato com feijão branco Bulhão Pato mushrooms with white bean	14.00€
		Francesinha (salsicha, seitain e tofu, queijo vegan) Francesinha (sausage, seitain and tofu, vegan cheese)	15.00€
		Salteado de Tempeh à Alentejana, com ou sem amêijoia, batata risolé e legumes Tempeh Sautéed Alentejana, with or without clam, potatoes risolé and vegetables	15.00€
		Brás de tofu, alho francês, alga nori tostada, açafrão e coentros Tofu Brás style, leek, toasted nori seaweed, saffron and coriander	14.00€
CRIANÇAS KIDS		Mini hambúrguer, fiambre maionese e ovo Mini burger, ham, mayonnaise and egg	7.00€
		Douradinhos de pescada, arroz de legumes Crispy hake, vegetable rice	8.00€
		Pizza Margherita Margherita Pizza	6.50€
		Mousse de chocolate Chocolate mousse	3.50€
		Salada de fruta Fruit Salad	3.50€
PIZZAS		Margherita	9.00€
		Pepperoni	14.00€
		Capricciosa (cogumelos, azeitona, fiambre e bacon) Capricciosa (mushrooms, olives, ham and bacon)	14.00€
		Havaiana (bacon, fiambre e abacaxi) Hawaiian (bacon, ham and pineapple)	12.00€
		Camarão, rúcula e azeite trufado Shrimp, arugula and truffled oil	15.00€
		Vegetariana, legumes assados Vegetarian, roasted vegetables	11.00€
SOBREMESAS DESSERTS		Tábua de queijos e enchidos Cheese and sausages	16.00€
		Coulant de abóbora, favo de mel, gelado de requeijão e canela Pumpkin coulant, honeycomb, curd ice cream and cinnamon	8.00€
		O nosso jardim: crumble de alfarroba, mousse de chocolate e cenoura baby em chá de ervas aromáticas Our garden: carob crumble, chocolate mousse and baby carrot in herbal tea	7.50€
		Tartelete de chocolate, baunilha e amendoim Chocolate, vanilla and peanut tartlet	8.00€
		Côco, limão e framboesa (sem glúten e sem lactose) Coconut, lemon and raspberry (gluten-free and lactose-free)	6.00€

DISCOVERY HOTEL
MANAGEMENT



Alguns dos alimentos expostos e fornecidos podem conter alergénios. Para mais informações agradecemos que solicite a lista de ingredientes. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Neste estabelecimento existe livro de reclamações. IVA incluído.

Some of the exposed and provided food may contain allergens. For more information please request the ingredients list. No dish, food or drink can be charged if not requested by the customer even if it is consumed. Complaint book available. VAT included.