





# MONTE REAL

HOTEL • TERMAS • SPA

MENU

*Restaurante*

<b>ENTRADAS</b> <b>STARTERS</b> 	Sopa do dia Soup of the day	5,00€
	Sopa de tomate assado e ovo escalfado Roast tomato soup and poached egg	6,50€
	Cappuccino de salmonete, crostini de gamba rosa Red mullet cappuccino, shrimp crostini	8,00€
	Croquete de bacalhau, maionese de pimenta Codfish croquette, pepper mayonnaise	8,00€
	Alheira em massa filo, grelos salteados "Alheira" in filo pastry, sautéed cabbage greens	8,50€
	Tortilha aberta, gambas, cebola caramelizada e ovas de lumpo Open tortilla, prawns, caramelised onion and lumpo roe	9,00€
	Cogumelos, broa, ovo e papada de porco preto Mushrooms, corn bread, egg and black pork jowl	11,00€
	Foie gras, brioche, cenoura grelhada e laranja Foie gras, brioche, grilled carrot and orange	15,50€
<b>PEIXE</b> <b>FISH</b> 	Caril de gambas, arroz basmati Prawn curry, basmati rice	20,00€
	Salmão, gambas, mel, soja, mousseline de batata Salmon, prawns, honey, soy, potato mousseline	23,00€
	Posta de robalo, açorda de gambas, legumes Sea bass steak, prawn "açorda", vegetables	27,00€
	Vieira, lavagante, ovas de truta e arroz carnaroli Scallop, lobster, trout roe and carnaroli rice	36,00€
<b>CARNE</b> <b>MEAT</b> 	Hambúrguer Angus maturado, tomate, alface, pickle, cheddar, mostarda e mel Matured Angus burger, tomato, lettuce, pickle, cheddar, mustard and honey	17,50€
	Supremo de frango, rösti de batata e aipo, legumes Chicken supreme, potato and celery rösti, vegetables	18,00€
	Piano de porco BT, molho BBQ, batata ponte nova, legumes BT pork belly, BBQ sauce, pont neuf potatoes, vegetables	18,50€
	Cela de borreguinho, mostarda, carolino de espargos Lamb sanddle, mustard, asparagus carolino	27,00€
	Lombo de novilho, mostarda, baunilha, pleurotos, risotto de abóbora e alecrim Tenderloin beef, mustard, vanilla, oyster mushrooms, pumpkin and rosemary risotto	36,00€
	<b>MASSAS</b> <b>PASTAS</b> 	Linguini nero com gambas Linguini nero with prawns
Papardelle, tomate assado, frango e orégãos Papardelle, roast tomatoes, chicken and oregano		19,00€
Raviolies de trufa branca, queijo, cogumelos salteados White truffle ravioli, cheese, sautéed mushrooms		21,00€

**VEGETARIANO**  
**VEGETARIAN**



Cabidela de beterraba, legumes, cogumelos e temphe Beetroot "cabidela", vegetables, mushrooms and temphe	12,00€
Cuisado de favas, tofu, curgete, beringela e cuscus Fava beans stew, tofu, courgette, aubergine and couscous	13,00€
Gnocchi al pesto com temphe Gnocchi al pesto with temphe	13,50€
Croquetes de seitan, arroz de tomate Seitan croquettes, tomato rice	14,00€
Tiborna de seitan, pimentos e batata Seitan "Tiborna", peppers and potatoes	14,50€

**PIZZAS**



Marguerita	11,50€
Vegetariana (legumes assados) Vegetarian (roasted vegetables)	13,00€
Rustica (frango, queijo de ovelha, cebola e oregãos) Rustic (chicken, sheep's cheese, onion and oregano)	13,50€
Quatro queijos e presunto Four cheeses and smoked ham	14,00€
Siciliana (anchovas, azeitonas, alcaparras e oregãos) Sicilian (anchovies, olives, capers and oregano)	14,50€
Verão (gambas, abacaxi, milho e oregãos) Summer (prawns, pineapple, corn and oregano)	15,00€

**SOBREMESAS**  
**DESSERTS**



Cheesecake de manga e maracujá, sorbert de cacau Mango and passion fruit cheesecake, cocoa sorbet	7,00€
Tiramisu, café, chocolate Tiramisu, coffee, chocolate	8,00€
Sugestão · Suggestion Porto Graham's Six Grapes	8,00€
O nosso Raffaello, coco, limão e chocolate branco Our Raffaello, coconut, lemon and white chocolate	8,50€
Sugestão · Suggestion Herdade da Malhadinha Nova Colheita Tardia	12,00€
Coulant de abóbora, requeijão, mel e amêndoa Pumpkin coolant, cottage cheese, honey and almonds	8,50€
Sugestão · Suggestion Porto Graham's 20 Anos	13,00€

---

# MENU DE DEGUSTAÇÃO

## SOPA | SOUP

Cappuccino de salmonete, crostini de gamba rosa  
Red mullet cappuccino, shrimp crostini

## ENTRADA | STARTER

Foie gras, brioche, cenoura grelhada e laranja  
Foie gras, brioche, grilled carrot and orange

## PEIXE | FISH

Vieira, lavagante, ovas de truta e arroz carnaroli  
Scallop, lobster, trout roe and carnaroli rice

## CARNE | MEAT

Lombo de novilho, mostarda, baunilha, pleurotos, risotto de abóbora e alecrim  
Tenderloin beef, mustard, vanilla, oyster mushrooms, pumpkin and rosemary  
risotto

## SOBREMESA | DESSERTS

O nosso Raffaello, coco, limão e chocolate branco  
Our Raffaello, coconut, lemon and white chocolate

70,00€ por pessoa

70,00€ per person

(Disponível apenas ao jantar das 19h30 às 22h00)

(Only available at dinner from 19.30 to 22.00)

---



## VINHOS BRANCOS

### WHITE WINES

<b>Vale dos Ares</b> Alvarinho	VINHOS VERDES	21,00€
<b>Soalheiro</b> Alvarinho	VINHOS VERDES	26,00€
<b>Soalheiro Primeiras Vinhas</b> Alvarinho	VINHOS VERDES	33,00€
<b>Palácio da Brejoeira</b> Alvarinho	VINHOS VERDES	38,00€
<b>Eminência</b> Loureiro	VINHOS VERDES	80,00€
<b>Terras de Mogadouro</b> Viosinho e Gouveio	TRÁS-OS-MONTES	15,00€
<b>Quinta de Arcossó Reserva</b> Arinto, Códega do Larinho, Alvarinho, Moscatel Galego	TRÁS-OS-MONTES	26,00€
<b>Planalto Reserva</b> Viosinho, Malvasia Fina, Rabigato, Arinto, Moscatel, Gouveio	DOURO	14,00€
<b>Lavradores de Feitoria</b> Malvasia Fina, Síria, Gouveio	DOURO	15,00€
<b>Quinta do Portal</b> Moscatel Galego	DOURO	19,00€
<b>Vallado</b> Arinto, Viosinho, Rabigato, Gouveio	DOURO	20,00€
<b>Duas Quintas</b> Rabigato, Viosinho, Arinto	DOURO	27,00€
<b>Grainha Reserva</b> Gouveio, Viosinho, Rabigato, Fernão Pires	DOURO	29,00€
<b>Crasto Superior</b> Viosinho, Verdelho	DOURO	31,00€
<b>Tiara</b> Várias vinhas pequenas	DOURO	51,00€
<b>Titan of Távora-Varosa Deamon</b> Cerceal, Gouveio, Malvasia Fina	TÁVORA-VAROSA	40,00€
<b>Casa do Canto Reserva</b> Arinto, Sauvignon Blanc, Bical	BAIRRADA	20,00€
<b>Vinha das Penicas</b> Fernão Pires, Bical, Dona branca, Rabo-de-Ovelha	BAIRRADA	45,00€
<b>Nossa Calcário</b> Bical	BAIRRADA	55,00€
<b>Quinta dos Termos Reserva</b> Arinto, Fonte Cal, Síria, Verdelho	BEIRA INTERIOR	17,00€
<b>70/30</b> Arinto, Síria, Fonte Cal e Fernão Pires	BEIRA INTERIOR	26,00€
<b>Taboadella Villae</b> Encruzado, Bical, Cerceal-Branco	DÃO	24,00€
<b>Terras de Santo António</b> Encruzado	DÃO	26,00€

<b>Casa de Santar Reserva</b> Encruzado, Bical, Cerceal Branco	DÃO	35,00€
<b>Quinta da Alorna Colheita</b> Arinto, Fernão Pires, Sauvignon Blanc	TEJO	14,00€
<b>Ninfa</b> Maria Gomes	TEJO	20,00€
<b>Castelo do Sulco</b> Sauvignon Blanc	LISBOA	10,00€
<b>Vale da Mata</b> Arinto, Viosinho, Vital	LISBOA	21,00€
<b>Quinta do Gradil</b> Arinto	LISBOA	25,00€
<b>Haja Cortesia</b> Alvarinho	LISBOA	30,00€
<b>Lés-a-Lés Quinta Mares</b> Jampal e Vital	LISBOA	30,00€
<b>BSE</b> Arinto, Antão-Vaz	SETÚBAL	13,00€
<b>Catarina</b> Fernão Pires, Chardonnay, Arinto	SETÚBAL	16,00€
<b>Herdade da Candeeira Superior</b> Roupeiro, Antão Vaz	ALENTEJO	16,00€
<b>Herdade da Candeeira</b> Encruzado	ALENTEJO	24,00€
<b>Monte da Peceguina</b> Antão Vaz, Verdelho, Arinto, Roupeiro	ALENTEJO	28,00€
<b>Invisível</b> Aragonez	ALENTEJO	30,00€
<b>Tapada de Chaves</b> Arinto, Malvasia Fina, Fernão Pires, Tamarez, Roupeiro	ALENTEJO	45,00€
<b>Arinto dos Açores</b> Arinto	AÇORES	37,00€
<b>El Enimigo</b> Chardonnay	MENDOZA (ARGENTINA)	45,00€
<b>El Gordo del Circo</b> Verdejo	RUEDA (ESPANHA)	32,00€

## VINHOS TINTOS

### RED WINES

<b>Soalheiro Oppaco</b> Vinhão, Alvarinho, Pinot Noir	VINHOS VERDES	37,00€
<b>Terras de Mogadouro</b> Tinta Amarela, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional	TRÁS-OS-MONTES	15,00€
<b>Quinta de Arcossó Reserva</b> Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Amarela, Tinta Roriz	TRÁS-OS-MONTES	26,00€
<b>Lavradores Feitoria</b> Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca	DOURO	15,00€
<b>Bafarela Reserva</b> Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Amarela	DOURO	19,00€

<b>Vallado</b> Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Sousão, Vinhas Velhas	DOURO	20,00€
<b>Quinta Nova Unoaked</b> Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinto Cão	DOURO	25,00€
<b>Grainha Reserva</b> Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Amarela	DOURO	29,00€
<b>Três Melros</b> Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Sousão, Vinhas Velhas	DOURO	30,00€
<b>Duas Quintas</b> Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Sousão, Tinto Cão, Tinta Amarela, Tinta da Barca	DOURO	30,00€
<b>Crasto Superior</b> Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Sousão	DOURO	33,00€
<b>Quinta do Portal Reserva</b> Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca	DOURO	36,00€
<b>Quinta do Crasto Reserva</b> Vinhas Velhas	DOURO	65,00€
<b>Poeira 37 Barricas (2019)</b> Sousão, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional	DOURO	73,00€
<b>Quinta Nova Vinha Centenária P29/P21 (2019)</b> Touriga Nacional, Vinhas Centenárias	DOURO	175,00€
<b>Casa do Canto Reserva</b> Baga, Touriga Nacional, Merlot	BAIRRADA	20,00€
<b>Vinha das Penicas</b> Baga, Bastardo, Rufete, Grand Noir	BAIRRADA	45,00€
<b>Principal Grande Reserva</b> Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon, Merlot	BAIRRADA	240,00€
<b>Quinta dos Termos Reserva Vinhas Velhas</b> Trincadeira Preta, Jaen, Rufete, Marufo	BEIRA INTERIOR	25,00€
<b>70/30</b> Rufete, Touriga Nacional, Syrah	BEIRA INTERIOR	26,00€
<b>Casa de Santar</b> Touriga Nacional, Alfrocheiro, Aragonez	DÃO	20,00€
<b>Quinta dos Carvalhais Colheita</b> Touriga Nacional, Alfrocheiro, Tinta Roriz	DÃO	20,00€
<b>Taboadella Villae</b> Tinta Roriz, Jaen, Tinta Pinheira, Alfrocheiro	DÃO	24,00€
<b>Casa de Santar Vinha dos Amores</b> Touriga Nacional	DÃO	55,00€
<b>Quinta dos Carvalhais Reserva</b> Touriga Nacional, Alfrocheiro, Tinta Roriz	DÃO	60,00€
<b>Quinta da Alorna Colheita</b> Tinta Roriz, Castelão, Syrah, Alicante Bouschet	TEJO	14,00€
<b>Ninfa Vinhas Velhas</b> Castelão, Trincadeira, Camarate, Alicante Bouschet e outras	TEJO	25,00€
<b>Castelo do Sulco</b> Touriga Nacional, Aragonez, Syrah	LISBOA	10,00€

<b>Vale da Mata</b> Tinta Roriz, Touriga Nacional	LISBOA	21,00€
<b>Quinta do Gradil</b> Tannat	LISBOA	27,00€
<b>António Saramago</b> Castelão	SETÚBAL	18,00€
<b>Herdade da Candeeira Superior</b> Alicante Bouschet, Touriga Franca	ALENTEJO	16,00€
<b>Herdade do Sobroso</b> Aragonez, Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon, Syrah	ALENTEJO	18,00€
<b>Monte da Peceguina</b> Alicante Bouschet, Aragonez, Touriga Nacional, Touriga Franca, Baga	ALENTEJO	28,00€
<b>Dez Tostões</b> Alicante Bouschet, Aragonês, Syrah, Touriga Nacional	ALENTEJO	32,00€
<b>MaiNova</b> Alicante Bouschet, Touriga Nacional, Baga	ALENTEJO	32,00€
<b>Esporão Reserva</b> Alicante Bouschet, Aragonez, Syrah, Trincadeira, Cabernet Sauvignon, Touriga Franca	ALENTEJO	36,00€
<b>Palpite Reserva</b> Alfrocheiro, Alicante Bouschet, Aragonês, Touriga Nacional, Trincadeira	ALENTEJO	43,00€
<b>Tapada de Chaves Reserva</b> Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet	ALENTEJO	50,00€
<b>Tinto Tinta Negra dos Villões</b> Tinta Negra	MADEIRA	37,50€
<b>VINHOS ROSÉS</b>		
ROSE WINES		
<b>Vale da Raposa</b> Touriga Nacional, Tinta Roriz	DOURO	16,00€
<b>Crasto</b> Touriga Nacional, Tinta Roriz	DOURO	22,00€
<b>Lemos</b> Touriga Nacional	DÃO	27,00€
<b>Quinta da Alorna Colheita</b> Tinta Roriz, Syrah	TEJO	14,00€
<b>Fita Preta</b> Touriga Nacional, Aragonez, Castelão	ALENTEJO	20,00€
<b>Freixo Special Edition</b> Touriga Nacional	ALENTEJO	32,00€
<b>ESPUMANTES &amp; CHAMPANHES</b>		
SPARKLING WINES & CHAMPAGNES		
<b>Vertice Cuvée Bruto</b> Gouveio, Malvasia Fina, Touriga Franca, Viosinho	DOURO	35,00€
<b>Terras do Demo Bruto</b> Malvasia Fina	TÁVORA-VAROSA	18,00€
<b>Murganheira Meio Seco</b> Cerceil, Malvasia Fina	TÁVORA-VAROSA	27,00€



<b>Murganheira Reserva Bruto</b> Malvasia Fina, Chardonnay, Cerceal, Pinot Noir, Touriga Nacional	TÁVORA-VAROSA	32,00€
<b>Marquês de Marialva Doce / Bruto</b> Bical, Arinto, Maria Gomes	BAIRRADA	14,00€
<b>Malhadinha Bruto Natural Rosé</b> Touriga Nacional, Baga, Tinta Miúda	ALENTEJO	70,00€
<b>Moët &amp; Chandon Brut Imperial</b>	FRANÇA	95,00€
<b>Ruinart Brut</b>	FRANÇA	115,00€
<b>Bollinger Brut Rosé</b>	FRANÇA	124,00€
<b>Ruinart Blanc de Blancs Brut</b>	FRANÇA	140,00€
<b>Dom Perignon Brut</b>	FRANÇA	340,00€

## VINHO A COPO WINES BY THE GLASS

### VINHOS BRANCOS

#### WHITE WINES

<b>Vale dos Ares</b> Alvarinho	VINHOS VERDES	4,00€
<b>Planalto Reserva</b> Viosinho, Malvasia Fina, Côdega de Larinho, Gouveio	DOURO	4,00€
<b>Lavradores de Feitoria</b> Malvasia Fina, Síria, Gouveio	DOURO	4,00€
<b>Vallado</b> Arinto, Viosinho, Rabigato, Gouveio	DOURO	4,50€
<b>Quinta da Alorna Colheita</b> Arinto, Fernão Pires	TEJO	3,50€
<b>Castelo do Sulco</b> Sauvignon Blanc	LISBOA	3,00€
<b>Herdade da Candeeira Superior</b> Roupeiro, Antão Vaz	ALENTEJO	4,00€
<b>Monte da Peceguina</b> Antão Vaz, Verdelho, Arinto, Roupeiro	ALENTEJO	6,00€

### VINHOS TINTOS

#### RED WINES

<b>Lavradores Feitoria</b> Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca	DOURO	4,00€
<b>Vallado</b> Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Sousão, Vinhas Velhas	DOURO	4,50€
<b>Quinta da Alorna Colheita</b> Tinta Roriz, Castelão, Syrah, Alicante Bouschet	TEJO	3,50€
<b>Castelo do Sulco</b> Touriga Nacional, Aragonez, Syrah	LISBOA	3,00€
<b>Herdade da Candeeira Superior</b> Alicante Bouschet, Touriga Franca	ALENTEJO	4,00€
<b>Monte da Peceguina</b> Alicante Bouschet, Aragonez, Touriga Nac, Syrah, Tinta Miúda	ALENTEJO	6,00€

---

## VINHOS ROSÉS

### ROSE WINES

Vale da Raposa	DOURO	4,00€
Touriga Nacional, Tinta Roriz		
Quinta da Alorna Colheita	TEJO	3,50€
Tinta Roriz, Syrah		

---

## ESPUMANTES

### SPARKLING WINES

Marquês de Marialva Doce / Bruto	BAIRRADA	3,50€
Bical, Arinto, Maria Gomes		



## MEIAS GARRAFAS <sup>(37,5cl)</sup>

### HALF BOTTLE

---

## VINHOS BRANCOS

### WHITE WINES

Soalheiro	VINHOS VERDES	15,00€
Alvarinho		
Planalto Reserva	DOURO	9,00€
Viosinho, Malvasia Fina, Côdega de Larinho, Gouveio		
Vallado	DOURO	10,00€
Arinto, Viosinho, Rabigato, Gouveio		
Monte da Peceguina	ALENTEJO	18,00€
Antão Vaz, Verdelho, Arinto, Roupeiro		

---

## VINHOS TINTOS

### RED WINES

Vallado	DOURO	10,00€
Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Sousão, Vinhas Velhas		
Duas Quintas	DOURO	17,00€
Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Sousão, Tinto Cão, Tinta Amarela		
Casa de Santar	DÃO	11,00€
Touriga Nacional, Alfrocheiro, Tinta Roriz		
Monte da Peceguina	ALENTEJO	18,00€
Alicante Bouschet, Aragonez, Touriga Nacional, Syrah, Tinta Miúda		



---

## SANGRIAS

Branca • White	19,00€
Tinta • Red	19,00€
Espumante • Sparkling wine	24,00€

---



## CERVEJAS E CIDRA

### BEERS AND CIDER

Cerveja pressão • Draft <sup>20cl</sup>	2,00€
Cerveja pressão • Draft <sup>25cl</sup>	2,50€
Cerveja pressão • Draft <sup>40cl</sup>	3,50€
Super Bock <sup>33cl</sup>	3,00€
Super Bock Stout <sup>33cl</sup>	3,50€
Super Bock <sup>33cl</sup> (sem álcool • non-alcoholic)	4,00€
Carlsberg <sup>25cl</sup>	3,50€
Guinness <sup>33cl</sup>	3,50€
Corona <sup>35,5cl</sup>	5,00€
Somersby Apple	3,50€
Somersby Blackberry	3,50€



## SUMOS E REFRIGERANTES

### SOFT DRINKS

Coca-Cola <sup>35cl</sup>	3,30€
Coca-Cola Zero <sup>35cl</sup>	3,30€
7up <sup>35cl</sup>	3,30€
Sumo de laranja/ananás com gás • Sparkling orange/pineapple juice <sup>35cl</sup>	3,30€
Ice Tea <sup>35cl</sup>	3,30€
Pêssego, limão ou manga • Peach, lemon or mango	
Néctar de Fruta • Fruit Nectar <sup>20cl</sup>	3,30€
Pêssego, pêra, frutos vermelhos, manga/laranja • Peach, pear, red fruits, mango/orange	
Ginger Ale <sup>25cl</sup>	3,50€
Sumos Naturais • Natural juices	5,50€



## ÁGUAS

### WATERS

Mineral <sup>37,5cl</sup>	1,90€
Mineral <sup>75cl</sup>	2,90€
Monchique <sup>75cl</sup>	4,00€
Pedras • Sparkling <sup>25cl</sup>	2,50€
Pedras • Sparkling <sup>75cl</sup>	3,50€
San Pellegrino <sup>25cl</sup>	3,50€
San Pellegrino <sup>75cl</sup>	5,50€
Castello • Sparkling <sup>25cl</sup>	2,50€
Pedras Sabores • Flavored sparkling water <sup>25cl</sup>	3,00€
Schweppes <sup>25cl</sup>	3,50€
Fever Tree <sup>20cl</sup>	4,50€



## CAFETARIA

### HOT DRINKS

Café Expresso • Espresso Coffee	1,65€
Descafeinado • Decaffeinated coffee	1,65€
Carioca de Café • Weak coffee	1,65€
Carioca de Limão • Small cup of lemon tea	1,50€
Café com leite • Coffee with milk	2,00€
Chás e Infusões • Teas and infusions	2,50€
Cappuccino	2,90€
Café com natas • Coffee with cream	3,00€
Chocolate quente • Hot Chocolate	3,50€
Chocolate quente com natas • Hot Chocolate with cream	4,00€



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.