



Menu de Restaurante | *Restaurant Menu*

Conta a história que hospitalidade, é a arte de bem receber!
Particularmente à mesa, queremos que a sua experiência seja um momento memorável.
Para tal, preparamos atentamente todos os detalhes da sua refeição, de modo a proporcionar-lhe uma viagem de descoberta ao universo da Gastronomia Portuguesa.
Bem-vindo ao Mundo dos sabores do Restaurante Monverde, onde a simplicidade é elegância, superar as mais nobres Expectativas dos seus sentidos é o nosso objetivo.

*Tells the story that hospitality is the art of welcoming.
Particularly at the table, we want your experience to be a memorable one.
To this end, we carefully prepare all the details of your meal, in order to provide you with a journey of discovery to the universe of Portuguese Gastronomy.
Welcome to the world of flavors at Restaurante Monverde, where simplicity is elegance, overcoming the noblest expectations of your senses is our goal.*

Menu Vínico 4 Momentos | 4 Courses Tasting Menu

(apenas disponível com reserva de 24h de antecedência/ only available with reservation 24 hours in advance)

Risoto de bacalhau confitado com compota de cebola em vinho verde tinto

Codfish confit risotto with onion jam in red wine

Quinta da Lixa Escolha Branco | White 2019

Taco de tamboril braseado em caldeirada de ameijoas e coentros

Braised Monkfish Loin with clams and coriander Stew

Alvarinho Pouco Comum Branco | White 2019

Carne de cordeiro com crosta de pistacho e esmagada de batata rústica com ervas finas

Lamb with pistachio crust and smashed rustic potatoes with herbs

Quinta da Lixa Reserva Alvarinho Branco | White 2015

Pão de ló húmido de chocolate com frutos vermelhos e hortelã

Chocolate Creamy Sponge Cake with Red Fruit and mint

Quinta da Lixa Espumante Bruto Rosé | Brut Rosé Sparkling Wine

Menu de Degustação | Tasting Menu: 38,00€

Harmonização Vínica | Wine Pairing: 10,00€

IVA incluído à Taxa em vigor

Para prevenção de potenciais alergias, dispomos de ficha Técnica com a descrição dos ingredientes utilizados

VAT included

If you suffer from any food allergy, there is a Technical Food Guidance Document with a full description of the ingredients used

Menu Vínico 5 Momentos | 5 Courses Tasting Menu

(apenas disponível com reserva de 24h de antecedência/ only available with reservation 24 hours in advance)

Gravlax de salmão com pickle de ovo de codorniz e molho de mostarda antiga

Salmon gravlax with quail egg pickle and old mustard sauce

Quinta da Lixa Loureiro Branco | White 2019

Lagostim flamejado em brunesa de vegetais e bisque suave

Flaming crayfish in vegetable brunesa and soft bisque

Aroma das Castas Branco | White 2019

Rodvalho com papilote de legumes e molho bearnês

Brill with vegetable papilote and Bearnese sauce

Alvarinho Pouco Comum Branco | White 2019

Tornedó de vaca grelhado com foie gras, trufa negra e molho de vinho tinto

Grilled Beef Loin with black truffle, foie gras and red wine sauce

Quinta da Lixa Reserva Tinto | Red 2015

Financier De Noz Pecan E Kumquat Com Caramelo Salgado

Pecan And Kumquat Financier With Salted Caramel

Sweet Creations 3ª Edição | 3rd Edition 2018

Menu de Degustação | Tasting Menu: 45,00€

Harmonização Vínica | Wine Pairing: 15,00€

IVA incluído à Taxa em vigor

Para prevenção de potenciais alergias, dispomos de ficha Técnica com a descrição dos ingredientes utilizados

VAT included

If you suffer from any food allergy, there is a Technical Food Guidance Document with a full description of the ingredients used

Entradas / Starters

Couvert – Seleção de Pães, Manteigas compostas, azeite, azeitonas marinadas e mousse de atum e manjeriço <i>Amuse-bouche - Selection of Bread, Butter, Olive Oil, Marinated Olives and tuna and basil mousse</i>	3,50€
Sopa com legumes frescos da Horta <i>Fresh daily soup</i>	6,50€
Caldo de ameijoas e camarão perfumado com poejo <i>Clam and shrimp broth flavored with pennyroyal</i>	9,00€
Lascas de bacalhau assado sobre Crocante de Broa de Avintes, Azeite de Trás-os-Montes e Pimento Assado <i>Roasted Codfish with Avintes Cornbread Toast, "Trás-os-Montes" Olive Oil and Roasted Peppers</i>	11,00€
Portobello recheado com alheira vegetariana e gratinados com queijo Brie <i>Portobello stuffed with vegetarian sausage and au gratin with Brie cheese</i>	8,00€
Salada de Primavera com beldroegas, figo e crocantes de queijo <i>Spring salad with purslane, fig and crispy cheese pearls</i>	10,00€
Tábua de fumeiro Transmontano e queijos Portugueses e tostas de pão de centeio <i>Traditional Cured Sausages and Portuguese cheeses board with toasted bread</i>	12,00€

IVA incluído à Taxa em vigor

Para prevenção de potenciais alergias, dispomos de ficha Técnica com a descrição dos ingredientes utilizados

VAT included

If you suffer from any food allergy, there is a Technical Food Guidance Document with a full description of the ingredients used

Peixes / fish

Arroz caldoso de peixe e gambão aromatizado com coentros <i>Creamy rice with fresh fish and Prawns with coriander</i>	18,00€
Bacalhau dourado com aveludado de aipo e provençal <i>Codfish in a smooth celery puree and Provence herbs</i>	20,00€
Garoupa braseada acompanhada de farci de tomate com cogumelos e espinafres <i>Braised grouper accompanied by tomato farci with mushrooms and spinach</i>	17,00€
Espetada de lulas e camarão com batata salteada e legumes <i>Squid and shrimp kebab with sautéed potatoes and vegetables</i>	15,00€
Polvo à Lagareiro com brandade rústica de batata e cebola de conserva <i>Roasted octopus with olive oil and rustic potatoes and pickled onion</i>	21,00€

IVA incluído à Taxa em vigor

Para prevenção de potenciais alergias, dispomos de ficha Técnica com a descrição dos ingredientes utilizados

VAT included

If you suffer from any food allergy, there is a Technical Food Guidance Document with a full description of the ingredients used

Carnes / Meat

Carré de cordeiro de leite com mil folhas de batata-doce e tomate seco <i>Lamb rack with sweet potatoes and sun-dried tomatoes in puff pastry</i>	19,00€
Posta de vitela rosada grelhada com arroz caldoso de couve portuguesa <i>Grilled veal with Portuguese cabbage rice stew</i>	18,00€
Peito de pato fumado em ervas finas com risoto de kumquat e gengibre <i>Smoked duck breast in fine herbs with kumquat and ginger risotto</i>	16,00€
Presa de porco com migas de espargos verdes e butelo de Vinhais <i>Grilled pork with breaded green asparagus and smoked sausage from "Vinhais" region</i>	15,00€
Taco de vitela com molho Gorgonzola e puré de azeites de trufas <i>Veal chop with Gorgonzola sauce and truffle olive oil purée</i>	17,00€

IVA incluído à Taxa em vigor

Para prevenção de potenciais alergias, dispomos de ficha Técnica com a descrição dos ingredientes utilizados

VAT included

If you suffer from any food allergy, there is a Technical Food Guidance Document with a full description of the ingredients used

Vegetarianos / Vegetarian

Spaghetti pesto com areias de azeitona preta <i>Pesto spaghetti with black olive crumbs</i>	9,00€
Ratatouille clássico com molho de tomate seco e manjeriço <i>Classic Ratatouille with dried tomato sauce and basil</i>	8,00€
Risoto de cogumelos campestres, alho francês e compota Cumberland <i>Wild mushroom risotto with leek and Cumberland jam</i>	11,00€

IVA incluído à Taxa em vigor

Para prevenção de potenciais alergias, dispomos de ficha Técnica com a descrição dos ingredientes utilizados

VAT included

If you suffer from any food allergy, there is a Technical Food Guidance Document with a full description of the ingredients used

Menu Infantil / Kids Menu

Creme de Legumes <i>Vegetable Creamy Soup</i>	3,00€
Esparguete Bolonhesa <i>SPAGHETTI Bolognese</i>	10,00€
Tacos Crocantes de Peixe com Arroz e Salada <i>Crunchy Fish Tacos with Plain Rice and Salad</i>	10,00€
Hambúrguer de Novilho no pão com Batata Frita <i>Beef Burger With French Fries</i>	8,00€
Peito de Frango Grelhado com arroz e Salada <i>Grilled Chicken with Plain Rice and Salad</i>	9,00€
Mousse de Chocolate <i>Chocolate Mousse</i>	3,00€
Salada de Fruta <i>Fruit Salad</i>	3,00€
Duo de Gelados Caseiros <i>Homemade Ice Cream Duet</i>	4,00€

IVA incluído à Taxa em vigor

Para prevenção de potenciais alergias, dispomos de ficha Técnica com a descrição dos ingredientes utilizados

VAT included

If you suffer from any food allergy, there is a Technical Food Guidance Document with a full description of the ingredients used

Os nossos assados tradicionais / Portuguese *traditional roasted dishes*
Apenas disponível aos sábados, domingos e Feriados/Only available on Saturdays, Sundays and Holidays

Cabrito assado no forno, com batata assada e arroz de fumeiro <i>Roasted lamb with baked potatoes and sausages rice</i>	21,00€
Bacalhau à Narcisa com legumes salteados (2 pessoas) <i>Golden codfish with sautéed vegetables (2 persons)</i>	26,00€
Nispo de vitela assado a baixa temperatura e grelos salteados <i>Low temperature roasted veal with sautéed turnip greens</i>	15,00€

IVA incluído à Taxa em vigor

Para prevenção de potenciais alergias, dispomos de ficha Técnica com a descrição dos ingredientes utilizados

VAT included

If you suffer from any food allergy, there is a Technical Food Guidance Document with a full description of the ingredients used

sobremesas / desserts

Pavé de Floresta Negra e cerejas maceradas com sorbet de ginja <i>Black Forest Pave with macerated cherries with sour cherry sorbet</i>	8,00€
Tiramisu, bolacha de cacau e toffee de café <i>Tiramisu, cocoa cracker and coffee toffee</i>	7,00€
Tentação de Chocolate Negro e Gelado de Manteiga de amendoim <i>Dark Chocolate Temptation with Peanut Butter Ice Cream</i>	10,00€
Sublime morno de caramelo com sorbet de maracujá e Areias de Nougat <i>Caramel sublime with passion fruit sorbet and Nougat Crumbs</i>	9,00€
Seleção de queijos nacionais e suas compotas <i>Selection of Portuguese cheeses with jams and Crackers</i>	11,00€
Fruta laminada da estação e tropical <i>Selection of sliced seasonal and tropical fruits</i>	8,00€

IVA incluído à Taxa em vigor

Para prevenção de potenciais alergias, dispomos de ficha Técnica com a descrição dos ingredientes utilizados

VAT included

If you suffer from any food allergy, there is a Technical Food Guidance Document with a full description of the ingredients used