

M O N T E D O V A G A R

R E S T A U R A N T E

CARTA RESTAURANTE

RESTAURANTE MENU

COUVERT

€

Queijo de ovelha regional 6

Local sheep`s cheese

Pão alentejano, azeite extra virgem, 7

azeitonas marinadas, manteiga aromatizada e aioli de queijo, salsa e presunto crocante

Local Bread, extra virgin olive oil, marinated olives,flavored butter and cheese aioli

with parsley and crispy ham

SOPAS | SOUPS

€

Creme de Legumes 4

Creamy vegetable soup

Creme de tomate com lombo 7

de bacalhau e cebolada de chouriço

Tomato soup with chorizo, onion and roasted cod loin

PARA PARTILHAR | TO SHARE

€

Tomatada de enchidos com ovo 8,5

estrelado, batata palha, parmesão e orégão

Tomato and chorizo stew with fried egg, shoestring potatoes, parmesan cheese and oregano

Croquetes de coelho com maionese de 9

alho e cebolinho (2 unidades)

Rabbit croquettes with garlic and chive mayonnaise

Polvo e camarão salteados com alho, 14

malagueta, coentros e limão

Octopus and shrimp with garlic, chilli, coriander and lemon

Tábua de queijos e enchidos regionais, 20

compota e frutos secos

Cheese and local cured meat board, jam and dried fruits

DO MAR E DA TERRA | SEA & LAND

€

Carolino de polvo, bivalves e coentros 18

Carolino rice with octopus, shellfish and coriander

Bacalhau frito com cebolada, puré 21

de grão e crocante de azeitona e salsa

Fried cod with onions, mashed chickpeas and crunchy olives and parsley

Bochecas de porco coradas com 16

bivalves, lima, coentros e puré de batata-doce

Pork cheeks with sweet potato purée and shellfish, lime, coriander

Borrego desfiado envolvido num velouté 18

com basmati de hortelã, malagueta e coentros

Shredded lamb involved in a creamy velouté with mint, coriander and chilli basmati rice

Vazia grelhada com duxelle de 22

cogumelos e puré de batata trufado

Grilled steak with mushrooms duxelle and truffled potato purée

VEGETARIANO | VEGETERIAN

€

Linguine e legumes salteados com 14

parmesão e ervas

Linguine and vegetables sautéed with parmesan and herbs

CRIANÇAS | KIDS

€

Hambúrguer de vitela no prato 11

com arroz e chips de batata

Veal burger on plate with white rice and chips

Filete de pescada panado com 9

arroz basmati

Fried white fish with basmati rice

Bola de gelado com crumble 3

Ice cream ball with crumble

SOBREMESA | DESSERTS

€

Seleção de frutas 5

Fruit selection

Arroz-doce tradicional, receita da avó 5

do chef

Traditional rice pudding

Rabanada com puré de maçã 6

assada e gelado de baunilha

French toast with roasted apple purée and vanilla ice cream

Trilogia de Gelados 7

Bolo quente de chocolate com 7

caramelo salgado e gelado de baunilha

Warm chocolate cake with salted caramel and vanilla ice cream

Aprox. 20 minutos | approx. 20 minutes

Se necessitar de informação sobre alérgenos consulte por favor os nossos colaboradores antes de efetuar o seu pedido.

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

IVA incluído à taxa legal em vigor.

If you need any information about allergens please ask our staff before ordering.

No dish, food or drink, including the couvert, can be charged if not requested by the customer or if not consumed.

Vat included at legal rates.

