

ALL IN ONE RESTAURANT



ENTRADAS STARTERS

Couvert	3€
Sopa do dia Soup of the day	4€
Escabeche de peixe frito Fried fish	12 €
Vieiras com molho de moscatel e lima Scallops with sauce moscatel and lima	12 €
Camarão de tempura Shrimp tempure	13 €
Queijo chevre gratinado com mel e nozes Chevre cheese with honey and nuts	11 €
Trilogia de croquetes Croquette trilogy	9 €
Nachos do mar com guacamole Sea nachos with guacamole	12 €

SALADAS SALADS

Salada de frango com mamão Chicken salad with papaya	9€
Salada de atum Tuna salad	9€
Salada grega Greek salad	9€
Salada capresi Capresi salad	9€

OVOS E MASSAS EGGS AND PASTA

Omelete 2 ingredientes Omelet 2 ingredients Cogumelos, camarão, cebola, queijo, fiambre, bacon, frango Mushrooms, shrimp, onion, cheese, ham, bacon, chicken	12€
Linguini com salmão e espargos Linguini with salmon and asparagus	14€
Linguini com frango e amêndoa Linguini with chicken and almond	13€
Bolonhesa Bolognese	13€
Esparguete carbonara Spaghetti carbonara	13€

RISOTO

Risoto de cogumelos e legumes Mushrooms and vegetables risoto	15 €
Risoto de camarão e laranja Shrimps and orange risoto	17 €
Risoto de bacalhau Cod risoto	17 €



PEIXE FISH

Polvo a lagareiro 19€
Grilled octopus

Salmão grelhado com molho de laranja e canela 18€
Grilled salmon with orange and cinnamon sauce

Dourada grelhada com molho de limão 17€
Grilled gilt-head with lemon sauce

Bacalhau allionado 18€
Allioned cod

Arroz de tamboril 19€
Monkfish rice

Choco frito 15€
Fried cuttlefish

CARNE MEAT

Lombinho de porco preto grelhado 17€
Grilled black pork

Bife black angus 19€
Black angus steak

Surf and turf 28€
Black angus steak with tiger shrimp

Bifinhos de frango com mel e coentros 15,50€
Chicken steak with honey and coriander

Bife da vazia com molho de mostarda de dijon 17,50€
Steak with dijon mustard sauce

Bife da vazia com molho de moscatel e gengibre 17,50€
Steak with moscatel and ginger sauce

Bochecas de porco preto 16,50€
Secrets of black pork

Tomahawk 2 pessoas 48€
Tomahawk 2 pax

ACOMPANHAMENTOS SIDE DISH

Legumes braseados 4€
Braised vegetables

Batata frita 4€
French fries

Ovo estrelado 2€
Fried egg

Arroz 4€
Rice

SOBREMESAS DESSERT

Mousse de chocolate 5€
Chocolat mousse

Tarte de moscatel 5€
Moscatel pie

Pavlova 6€

Bolo de chocolate 5€
Chocolat cake

Salada de frutas 5€
Fruit salad

Pudim francês 5€
French pudding



MONTADO
HOTEL & GOLF RESORT

Diálogos & Sabores
DISCOVERY HOTEL
MANAGEMENT

NOTA • NOTE

Os nossos produtos podem conter vestígios de alérgenos.
Our product may contain traces of allergens.





VINHOS WINES



BRANCO WHITE

DOURO

Planalto	15.00€
Duas Quintas	21.00€
Carm Reserva	26.00€
Pomares	16.50€
Flor do Tua	17.00€

DÃO

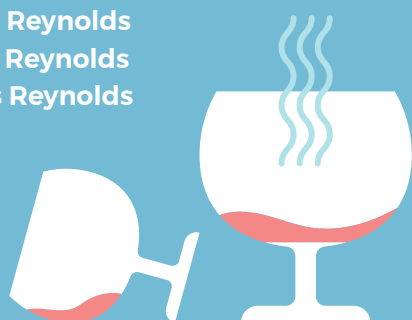
Quinta Cabriz	15.00€
Casa de Santar	17.00€
Ribeiro Santo Encruzado	22.00€
Ribeiro Santo	16.50€

TERRAS DO SADO

Periquita	14.50€
Catarina	14.00€
Bse	14.00€
Quinta Camarate (Seco)	18.00€
D.Ermelinda Sauvignon/Verdelho	20.00€
Ermelinda	15.00€
João Pires	12.00€
Brejinho da Costa Selection	15.50€
Brejinho da Costa Sauvignon Blanc	17.50€
Bacalhôa	28.00€

ALENTEJO

Invisível	20.00€
Malhadinha	35.00€
Esporão Reserva	26.00€
Monte da Peceguina	18.00€
Monte Velho	14.50€
Herdade dos Grous	22.00€
Montado	13.50€
Julian Reynolds	21.00€
Gloria Reynolds	70.00€
Carlos Reynolds	16.00€



TINTO RED

DOURO

Quinta da Pacheca Superior	27.00€
Cabeça de Burro	20.00€
Carm Reserva	28.00€
Duas Quintas	25.00€
Pomares	15.50€
Valle D. Maria	66.50€
D. Maria	16.00€

DÃO

Quinta de Cabriz	14.50€
Casa de Santar	17.00€
Casa de Santar Reserva	32.00€
Ribeiro Santo	18.50€

TERRAS DO SADO

Periquita	15.00€
Periquita Reserva	22.00€
Ermelinda	16.50€
D. Ermelinda Syrah	24.50€
D. Ermelinda Touriga Nacional	25.00€
Brejinho da Costa Selection	17.00€
Bacalhôa	31.00€

ALENTEJO

Herdade dos Grous	21.00€
Monte Velho	14.00€
Esporão Reserva	33.00€
Monte da Peceguina	22.00€
Malhadinha	60.00€
Cartuxa	30.00€
Julian Reynolds	22.00€
Gloria Reynold	70.00€
Carlos Reynolds	17.00€
Montado	14.50€



VERDE

Muralhas de Monção	13.50€
Quinta da Aveleda	14.00€
Casal Garcia	13.00€
Soalheiro Alvarinho	17.00€
Soalheiro Sauvignon Blanc	21.00€
Soalheiro Allo	14.50€

ROSÉ

Mateus	12.00€
Lancers	12.50€
Rosinha do Abade	15.00€
Soalheiro Rosé	22.50€

ESPUMANTES

CHAMPAGNE

Luis Pato	17.00€
Luis Pato Blanc de Blancs	21.00€
Ermelinda de Freitas	22.00€
Charles Pelletier	19.00€
Moet Chandon	65.00€
Mumm - Cordon Rouge Brut	60.00€



MONTADO
HOTEL & GOLF RESORT

Diálogos & Sabores

DISCOVERY HOTEL
MANAGEMENT