



# MONVERDE

WINE EXPERIENCE HOTEL



MENU DE RESTAURANTE | RESTAURANT MENU



# MONVERDE

WINE EXPERIENCE HOTEL

## 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 Restaurant Monverde,  
where simplicity is elegance, overcoming the noblest  
expectations of your senses is our goal.*



MENU DE  
DEGUSTAÇÃO  
TASTING  
MENU



## Menu Vínico 4 Momentos 4 Courses Tasting Menu

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

---

### 1.º MOMENTO | 1<sup>ST</sup> COURSE

Bacalhau marinado, crosta de broa de milho,  
puré ligeiro de grão-de-bico, cebola caramelizada  
e gelado de pimento vermelho

*Marinated cod with cornbread crust, chickpea purée,  
caramelized onion and red pepper ice cream*

Quinta da Lixa Alvarinho – Branco/White | Vinho Verde DOC

### 2.º MOMENTO | 2<sup>ND</sup> COURSE

Robalo com mil folhas de vegetais e xerém de ovas do mar  
*Sea bass with vegetable mille feuille and sea roe sherry*

Aromas das Castas, Alvarinho & Loureiro

– Branco/White | Vinho Verde DOC

### 3.º MOMENTO | 3<sup>RD</sup> COURSE

Peito de pato braseado, cogumelos selvagens  
e espargos verdes salteados

*Braised duck breast with sautéed wild mushrooms  
and green asparagus*

Colinas do Aveso 2016 unoaked – Branco/White | Vinho Verde DOC

### 4.º MOMENTO | 4<sup>TH</sup> COURSE

Pão de ló de abóbora com gelado de baunilha negra  
e sementes doces

*Pumpkin sponge cake, black vanilla ice cream and sweet seeds*

Quinta da Lixa Sweet Creations – Branco/White | Regional Minho

---

Menu de Degustação | Tasting Menu: 60,00 €

Harmonização Vínica | Wine Pairing: 28,00 €

IVA incluído à Taxa em vigor || VAT included

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

*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)

---

### 1.º MOMENTO | 1<sup>ST</sup> COURSE

Atum braseado com couli de suave de manga  
e pólen de mel de rosmaninho

*Braised tuna, mango couli, rosemary honey pollen*

Pouco Comum Touriga Nacional – Rose | Regional Minho

### 2.º MOMENTO | 2<sup>ND</sup> COURSE

Gambão Argentino flambe, aveludado de ervilha  
e manteiga branca de açafraão

*Flamed Argentinian prawn, saffron and pea velvety purée*

Alvarinho Pouco Comum – Branco/White | Vinho Verde DOC

### 3.º MOMENTO | 3<sup>RD</sup> COURSE

Taco de garoupa em caldeirada ligeira,  
risoto de espargos verdes e tomate seco

*Grouper in a light sea stew, green asparagus risotto  
and sun-dried tomatoes*

Colinas do Avesso maceração 2018 – Branco/White | Vinho Verde DOC

### 4.º MOMENTO | 4<sup>TH</sup> COURSE

Carré de borrego com crosta de pistacho e rosti de batata doce

*Lamb rack, pistachio crust, sweet potato rosti*

Quinta da Lixa Reserva Alvarinho 2019 – Branco/White | Vinho Verde DOC

Ou | or

Quinta da Lixa Reserva 2016 – Tinto/Red | Regional Minho

### 5.º MOMENTO | 5<sup>TH</sup> COURSE

Toucinho de céu, puré de pera bêbeda,  
gelado de tangerina e telha de amêndoa

*Toucinho de Céu, pear puree in red wine maceration,  
tangerine ice cream and almond tile*

Porto Tawny 20 anos

---

Menu de Degustação | *Tasting Menu*: 85,00 €

Harmonização Vínica | *Wine Pairing*: 30,00 €

IVA incluído à Taxa em vigor || *VAT included*

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

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



## Menu vegetariano *Vegetarian Tasting Menu*

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

---

### 1.º MOMENTO | 1<sup>ST</sup> COURSE

Fetucine de caril, tofu fumado, espargos verdes e areias de caju  
*Curry fettuccine, smoked tofu, green asparagus  
and cashew crumbs*

Quinta da Lixa Trajadura – Branco/White | Vinho Verde DOC

### 2.º MOMENTO | 2<sup>ND</sup> COURSE

Mil folhas de vegetais gratinado com provolone e jus de tomate  
*Vegetable mille feuille au gratin with provolone and tomato jus*

Quinta da Lixa Escolha, Alvarinho, Loureiro & Trajadura  
– Branco/White | Vinho Verde DOC

### 3.º MOMENTO | 3<sup>RD</sup> COURSE

Risoto de abóbora assada e tomilho limão  
com estaladiço de chalota

*Roasted pumpkin risotto, lemon tyme, crispy shallot*

Quinta da Lixa Alvarinho – Branco/White | Vinho Verde DOC

### 4.º MOMENTO | 4<sup>TH</sup> COURSE

Cornucópia de pastel de nata  
com gelado artesanal de canela

*Cornucopia of custard tart with homemade cinnamon ice cream*

Quinta da Lixa Espumante Bruto – Branco/White

---

Menu de Degustação | *Tasting Menu*: 46,00 €

Harmonização Vínica | *Wine Pairing*: 24,00 €

IVA incluído à Taxa em vigor || *VAT included*

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

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



QUINTA DA LIXA  
**Q**  
VINHO VERDE

*ALVARINHO*  
PRIMEIRO LIXA  
**ALVARINHO**  
POUCO COMUM  
2020  
VINHO REGIONAL VERDE  
PORTUGAL

CARTA  
PRIMAVERA/VERÃO  
2024  
SPRING/SUMMER  
MENU 2024



## Entradas Starters

---

Couvert – seleção de pães, manteigas artesanais,  
azeite, azeitonas marinadas e tártaro de atum

*Amuse-bouche – selection of bread, butter, olive oil,  
marinated olives and tuna tartar*

3,80 €

Sopa de legumes frescos da horta

*Fresh daily soup*

9,50 €

Portobello recheado de espinafres e espargos verdes  
com crumble de broa

*Portobello stuffed with spinach and asparagus  
within a crust of corn-bread*

14,00 €

Canoli de Morcela de arroz com aveludado  
de favada e maçã reineta

*Black pudding rice cannoli with broad beans velvety  
and “Reineta” apple*

14,00 €

Falafel de beterraba em leito de chicória  
e molho tahine de mel de rosmaninho

*Beetroot falafel with chicory  
and rosemary honey tahini sauce*

13,00€

Endívia recheada com caril de gambas gratinado  
com queijo provolone

*Endive stuffed with shrimp curry au gratin  
with provolone cheese*

14,00€

Tábua de presunto de pata negra  
com as suas melhores combinações

*“Pata Negra” prosciutto selection*

19,00€

IVA incluído à Taxa em vigor || VAT included

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

*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 gambas perfumado  
com coentros frescos  
*Creamy rice with fresh fish and shrimps flavored  
with fresh coriander*  
22,00 €

Supremo de robalo, caldo de lingueirão  
e puré ligeiro de salsa e provençal  
*Sea bass with razor clams sauce and light parsley purée*  
24,00 €

Polvo em tempura, brás de brócolos  
e farinheira de Seia  
*Octopus tempura with crumbled broccoli  
with sausage, parsley and egg*  
23,00 €

Bacalhau louro com risoto de espigos,  
samos e poejo  
*Cod with kale sprouts, cod swim bladder  
and pennyroyal risotto*  
26,00 €

Lombo de cação em crosta de azeitona britada  
com xerém de bimis e ovas do mar  
*Dogfish loin in crushed olive crust  
with broccolini xerém and sea roe*  
23,00 €



## **Carnes** **Meat**

---

Posta de vaca Rubia Galega com arroz malandrinho  
de catarino e nabiças

*“Rubia Galega” Veal steak with creamy rice  
of “catarino” beans and turnip greens*

27,00 €

Medalhão de vitela recheado com boletos  
e esmagada de tomate seco e espargos verdes

*Veal medallion stuffed with boletus mushrooms  
and mashed dried tomato and green asparagus*

21,00 €

Carré de cordeiro de leite, crosta de pistacho,  
rosti de batata-doce e maçã verde

*Lamb rack with pistachio crust and sweet potato  
and green apple rosti*

24,00 €

Magret de pato em provençal  
com puré de trufa negra e molho de arando

*Duck magret with black truffle purée  
with cranberry sauce*

22,00 €

Chanfana de porco preto com tatin de chalota  
e batatinha nova caramelizada e alecrim

*Black pork “chanfana” – (traditional Portuguese stew) with  
shallot tatin and caramelized new potatoes and rosemary*

25,00 €

IVA incluído à Taxa em vigor || VAT included

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

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



## **Vegetarianos** **Vegetarian**

---

Fetuccine al Pesto com tomate confitado  
e telha de manjeriço

*Fettuccine al Pesto with tomato confit  
and basil tile*

15,00 €

Risoto de cogumelos campestres alho francês  
e compota de Cumberland

*Wild mushroom risotto, leek and Cumberland jam*

17,00 €

Ratatouille clássico com molho de tomate e manjeriço

*Classic ratatouille with dried tomato sauce and basil*

14,00 €

Chili de tofu fumado com legumes de estação

*Smoked Tofu chili with seasonal vegetables*

18,00 €

IVA incluído à Taxa em vigor || VAT included

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

*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  
*Vegetable creamy soup*  
4,50 €

Esparguete bolonhesa  
*Spaghetti bolognese*  
10,00 €

Tacos crocantes de peixe com arroz e salada  
*Crispy fish tacos with plain rice and salad*  
10,00 €

Hambúrguer novilho no pão com batata frita  
*Beef burger with french fries*  
10,00 €

Peito de frango grelhado com arroz e salada fresca  
*Grilled chicken with plain rice and fresh salad*  
10,00 €

Mousse de chocolate  
*Chocolate mousse*  
4,00 €

Salada de fruta  
*Fruit salad*  
4,00 €

Duo de gelados caseiros  
*Homemade ice cream duet*  
6,00 €



## Os Nossos Assados Tradicionais *Portuguese Traditional Roasted Dishes*

(apenas disponível ao sábado e domingo)  
*only available on saturday and sunday*

---

Cabrito de leite assado no forno  
e arroz de fumeiro  
*Roasted lamb with baked potatoes  
and smoked sausage rice*  
25,00 €

Bacalhau gratinado com camarão  
e vegetais em sêmea de abobora\*  
*Cod au gratin with shrimp  
and vegetables in pumpkin bread\**  
50,00 €

\*Para um mínimo de 2 pessoas || \*For a minimum of 2 people

IVA incluído à Taxa em vigor || *VAT included*  
Para prevenção de potenciais alergias, dispomos de Ficha Técnica  
com a descrição dos ingredientes utilizados.  
*If you suffer from any food allergy, there is a Technical Food Guidance Document  
with a full description of the ingredients used.*



## Sobremesas

### Desserts

---

Sublime de caramelo  
com sorbet de maracujá e areias de nougat  
*Caramel sublime with passion fruit sorbet  
and nougat crumbs*  
14,00 €

Tentação de chocolate negro  
com gelado de manteiga de amendoim  
*Dark chocolate temptation  
with peanut butter ice cream*  
15,00 €

Mille-feuille de pastel de nata e suspiro de canela  
*Portuguese custard mille-feuille with crispy cinnamon  
and sugar delicacys*  
12,00 €

Brûlée de ricota com gelado de abóbora  
e castanha do maranhão cristalizada  
*Ricotta brûlée with pumpkin ice cream  
and "maranhão" chestnuts*  
13,00 €

Trilogia de doces tradicionais  
com gelado de canela e maçã bravo de Esmolfe  
*Trilogy of Convent-made sweets with cinnamon ice cream  
and "Bravo Esmolfe" apple*  
15,00 €

Seleção de queijo nacionais e suas compotas  
*Selection of portuguese cheeses with homemade jam*  
16,00 €

Fruta laminada da estação e tropical  
*Selection of sliced seasonal and tropical fruits*  
10,00 €

IVA incluído à Taxa em vigor || VAT included  
Para prevenção de potenciais alergias, dispomos de Ficha Técnica  
com a descrição dos ingredientes utilizados.  
*If you suffer from any food allergy, there is a Technical Food Guidance Document  
with a full description of the ingredients used.*



CAFETARIA  
E SOFT DRINKS  
COFFEE AND  
SOFT DRINKS



**Seleção de Cafeteria Monverde**  
***Monverde Coffee Selection***

---

Serviço de Café Monverde  
*Expresso Coffee Set*  
3,50 €

Serviço de Descafeinado Monverde  
*Decaffenaited Set*  
3,50 €

Serviço de Chá Monverde  
*Tea Set*  
3,50 €





## Seleção de Águas e Refrigerantes Monverde *Monverde Water and Soft Drinks Selection*

---

Água s/gás 0.75cl

*Still Water 0.75cl*

4,00 €

Água s/gás 0.33cl

*Still Water 0.33cl*

2,50 €

Água das Pedras 0.75cl

*Sparkling Water 0.75cl*

3,50 €

Água das Pedras 0.25cl

*Sparkling Water 0.25cl*

2,50 €

Refrigerantes 0.35cl

*Soft Drinks 0.35cl*

3,50 €

Sumos Naturais

*Fruit Juices*

5,00 €

Limonada

*Lemonade*

4,00 €

Cerveja 0.33cl

*Beers 0.33cl*

3,50 €

\*Consulte a nossa carta de Bar para aperitivos,  
digestivos e cocktail's.

*\*Confer our bar menu for other aperitif  
and digestive drinks and cocktail's.*

IVA incluído à Taxa em vigor || *VAT included*

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

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

