MENU

RESTAURANTE | RESTAURANT

MONVERDE - WINE EXPERIENCE HOTEL

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 asmais nobres expectativas dos seus sentidos é o nosso objetivo.

The story goes that hospitality is the art of welcoming others.
Particularly atthe 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.

MENUS DEGUSTAÇÃO
TASTING MENUS

A região dos Vinhos Verdes combina tradição, clima singular e castas autênticas, dando origem a vinhos refrescantes e únicos, muito apreciados em Portugal e no mundo. O Chef Carlos Silva propõe uma viagem gastronómica inspirada pela tradição, pelos sabores da região e pela paixão pelos Vinhos Verdes. Cada prato foi cuidadosamente criado para expressar o melhor dos produtos locais, respeitando a sazonalidade e celebrando a criatividade da nossa cozinha.

The Vinho Verde region combines tradition, a unique climate, and authentic grape varieties, giving rise to refreshing and unique wines that are highly appreciated in Portugal and around the world. Chef Carlos Silva offers a gastronomic journey inspired by tradition, the flavors of the region, and a passion for Vinho Verde wines. Each dish has been carefully created to express the best of local products, respecting seasonality and celebrating the creativity of our cuisine.

Menus disponíveis apenas mediante reserva com 24 horas de antecedência.
***Menus available only upon reservation 24 hours in advance**.*

MENU VÍNICO 4 MOMENTOS • 4 COURSES TASTING MENU

1.°MOMENTO • 1STCOURSE

Bacalhau marinado, broa de milho crocante, puré de grão-de-bico,
cebola caramelizada e sorbet de pimento doce

Marinated Cod, Crispy Cornbread Crust, Chickpea Purée,
Caramelised Onion and Sweet Pepper Sorbet

Uma interpretação contemporânea de um ícone português, onde a delicadeza do bacalhau marinado encontra a textura da broa crocante, a suavidade do grão-de-bico e a frescura inesperada do sorbet de pimento doce.
A contemporary interpretation of a Portuguese icon, where delicate marinated cod meets the crunch of cornbread, the smoothness of chickpea purée, and the unexpected freshness of sweet pepper sorbet.

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

2.°MOMENTO • 2ND COURSE

Robalo, mil-folhas de vegetais e xerém de ovas do mar

Sea Bass, Seasonal Vegetable Mille-Feuille and Sea Roe Xerém

Robalo de confeção precisa, acompanhado por um delicado mil-folhas de vegetais sazonais e pela intensidade subtil do xerém enriquecido com o sabor do mar.
Perfectly cooked sea bass paired with a delicate mille-feuille of seasonal vegetables and a refined xerém enriched with the subtle essence of the sea.

Aromas das Castas, Alvarinho & Loureiro - Branco/White | Vinho Verde DOC

3°MOMENTO • 3RD COURSE

Peito de pato braseado e risoto de chutney de clementina

Braised Duck Breast and Clementine Chutney Risotto

Pato lentamente braseado até atingir uma textura irrepreensível, servido com um risoto cremoso onde a doçura cítrica da clementina acrescenta frescura e profundidade.
Slowly braised duck breast cooked to perfection, served with a creamy risotto where the bright citrus notes of clementine bring freshness and depth.

Quinta da Lixa Avesso - Branco/White | Vinho Verde DOC

4°MOMENTO • 4TH COURSE

Pão de ló de abóbora, gelado de baunilha negra e sementes caramelizadas

Pumpkin Sponge Cake, Black Vanilla Ice Cream and Caramelised Seeds

Uma sobremesa envolvente que combina a leveza do pão de ló de abóbora com a intensidade aromática da baunilha negra e o crocante delicado das sementes doces.
An indulgent dessert combining the lightness of pumpkin sponge cake with the aromatic intensity of black vanilla and the delicate crunch of caramelised seeds.

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

Menu de Degustação • Tasting Menu: 68,00€
Harmonização Vinica • Wine Pairing: 32,00€

IVA incluído à Taxa em vigor || VAT included
Para prevenção de potenciais alergias, dispomos de Ficha Técnica com a descrição dos ingredientes utilizados.

MENU VÍNICO 5 MOMENTOS • 5 COURSES TASTING MENU

1.°MOMENTO • 1STCOURSE

Atum braseado, coulis de manga e pólen de mel de rosmaninho
Braised Tuna, Mango Coulis and Rosemary Honey Pollen

Atum selado no ponto, equilibrado pela frescura tropical da manga e pelas notas florais e delicadas do pólen de mel de rosmaninho.
Perfectly seared tuna balanced by the tropical freshness of mango and the delicate floral notes of rosemary honey pollen.

Quinta da Lixa Espumante Bruto – Branco/White

2.°MOMENTO • 2ND COURSE

Aveludado de alho-francês e robalo aromatizado com endro
Leek Velouté and Sea Bass with Dill

Um creme sedoso de alho-francês que envolve delicadamente o robalo, elevado pela frescura aromática do endro.
A silky leek velouté embracing delicate sea bass, elevated by the fresh and aromatic character of dill.

Aroma das Castas – Branco / White | Vinho Verde DOC

3°MOMENTO • 3RD COURSE

Garoupa, puré de abóbora e cenoura aromatizada com ervas finas
Grouper, Pumpkin Purée and Fine Herb Carrots

Garoupa de textura firme e delicada, acompanhada por um puré cremoso de abóbora e cenoura perfumada com ervas frescas.
Firm yet delicate grouper accompanied by a velvety pumpkin purée and carrots infused with fragrant fine herbs.

Alvarinho Pouco Comum – Branco/White | Vinho Verde

4°MOMENTO • 4TH COURSE

Carré de borrego, crosta de pistácio e rösti de batata-doce
Lamb Rack, Pistachio Crust and Sweet Potato Rösti

Carré de borrego cuidadosamente preparado, envolvido numa crosta crocante de pistácio e servido com rösti de batata-doce dourado.
Carefully prepared lamb rack coated in a crisp pistachio crust, served with golden sweet potato rösti.

Quinta daLixa Reserva Alvarinho 2022 – Branco/White | VinhoVerde DOC
Quinta da Lixa Reserva 2021 – Tinto/Red | Vinho Verde DOC

5°MOMENTO • 5TH COURSE

Toucinho do céu, pera bêbeda, gelado de tangerina e telha de amêndoa
Toucinho do Céu, Poached Pear Purée, Tangerine Ice Cream and Almond Tuile

Uma recriação elegante da doçaria conventual portuguesa, onde a riqueza do toucinho do céu encontra a frescura cítrica da tangerina e a delicadeza crocante da amêndoa.
An elegant reinterpretation of a classic Portuguese convent pastry, where the richness of Toucinho do Céu is balanced by the citrus freshness of tangerine and the delicate crunch of almond tuile.

Porto Graham's Tawny 20 anos

Menu de Degustação • Tasting Menu: 90,00€
Harmonização Vinica • Wine Pairing: 36,00€

IVA incluído à Taxa em vigor || VAT included
Para prevenção de potenciais alergias, dispomos de Ficha Técnica com a descrição dos ingredientes utilizados.

MENU DEGUSTAÇÃO VEGETARIANO • VEGETARIAN TASTING MENU

1.°MOMENTO • 1STCOURSE

Caldo de beterraba assada e estaladiço de tofu fumado

Roasted Beetroot Broth and Crispy Smoked Tofu

A doçura natural da beterraba assada transformada num caldo intenso e reconfortante, complementado pela textura crocante do tofu fumado.
The natural sweetness of roasted beetroot transformed into an intense and comforting broth, complemented by the crisp texture of smoked tofu.

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

2.°MOMENTO • 2ND COURSE

Mil-folhas de vegetais gratinados, provolone e jus de tomate

Vegetable Mille-Feuille, Provolone and Tomato Jus

Camadas delicadas de vegetais da estação gratinados com provolone, servidas com um jus de tomate concentrado e aromático.
Delicate layers of seasonal vegetables gratinated with provolone cheese, served with a rich and aromatic tomato jus.

Aromas das Castas, Alvarinho & Loureiro – Branco/White | Vinho Verde DOC

3°MOMENTO • 3RD COURSE

Risoto de tremoço e chucrute de couve-roxa

Lupin Bean Risotto and Red Cabbage Sauerkraut

Um risoto surpreendente e cremoso, onde a suavidade do tremoço contrasta harmoniosamente com a acidez elegante da couve-roxa fermentada.
A creamy and unexpected risotto where the smoothness of lupin beans harmoniously contrasts with the elegant acidity of fermented red cabbage.

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

4°MOMENTO • 4TH COURSE

Cornucópia de pastel de nata e gelado artesanal de canela

Pastel de Nata Cornucopia and Artisan Cinnamon Ice Cream

Uma homenagem contemporânea ao mais emblemático dos doces portugueses, enriquecida pela cremosidade de um gelado artesanal de canela.
A contemporary tribute to Portugal's most iconic pastry, enhanced by the creamy richness of artisanal cinnamon ice cream.

Quinta da Lixa Espumante Bruto – Branco/White

Menu de Degustação • Tasting Menu: 50,00€
Harmonização Vinica • Wine Pairing: 32,00€

IVA incluído à Taxa em vigor || VAT included
Para prevenção de potenciais alergias, dispomos de Ficha Técnica com a descrição dos ingredientes utilizados.

MENU OUTONO/INVERNO
AUTUMN/WINTER MENU

A gastronomia tradicional portuguesa é uma das mais ricas e variadas da Europa, marcada por séculos de história, influência marítima, diversidade regional e uma forte ligação ao território. Com uma forte influência das regiões do Minho e de Trás-os-Montes, o Chef Carlos Silva e sua equipa, procuram refletir a geografia, o clima, a história e a cultura local. Embora próximas, cada região tem características distintas, mas ambas compartilham a valorização de produtos locais e tradições antigas.

Traditional Portuguese cuisine is one of the richest and most varied in Europe, marked by centuries of history, sea influence, regional diversity, and a strong connection to the territory. With a strong influence from the Minho and Trás-os-Montes regions, Chef Carlos Silva and his team seek to reflect the geography, climate, history, and local culture. Although close, each region has distinct characteristics, but both share an appreciation for local products and ancient traditions.

COUVERT

Queijo de vaca gratinado e zestes de alho francês Manteiga com areias flor de sal
do nosso Vinhão Pickle artesanal de cebola roxa e cogombro
Gratinated Cow's Milk Cheese with Leek Zest, Butter with Fleur de Sel Crystals
from Our Vinhão Wine and Artisanal Red Onion and Cucumber Pickles

3,90€

ENTRADAS • STARTERS

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 Green Asparagus, Broa Crumble

Cogumelo Portobello assado, recheado com espinafres frescos e espargos verdes salteados,
finalizado com crumble crocante de broa tradicional.
Roasted Portobello mushroom filled with fresh spinach and green asparagus,
finished with a crispy traditional cornbread crumble.

14,00€

Brûlée de gambas em caril com focaccia rústica de tomate e tomilho
Curried Prawn Brûlée with Rustic Tomato and Thyme Focaccia

Cremoso brûlée de gambas aromatizado com especiarias de caril,
acompanhado por focaccia artesanal de tomate confitado e tomilho fresco.
Creamy prawn brûlée delicately infused with aromatic curry spices,
served alongside artisanal focaccia with confit tomato and fresh thyme.

16,00€

Torresmo de leitão e bolo regional de canela e erva-doce
Crispy Suckling Pig Crackling with Regional Cinnamon and Fennel Cake

Torresmo de leitão crocante servido sobre bolo regional de especiarias, numa harmoniosa fusão entre tradição e textura.
Golden suckling pig crackling served over a traditional spiced cake, bringing together regional flavours and contrasting textures.

15,00€

Tábua de presunto de pata negra com as suas melhores combinações
Pata Negra Ham Board with Carefully Selected Accompaniments

Seleção de presunto Pata Negra de cura prolongada,
acompanhada por guarnições cuidadosamente escolhidas para realçar a sua intensidade e elegância.
Premium Pata Negra cured ham served
with a selection of complementary garnishes chosen to enhance its depth and character.

19,00€

Ode de robalo e salmão alimados com pickles caseiros e molho tártaro
Marinated Sea Bass and Salmon, Homemade Pickles and Tartare Sauce

Delicada composição de robalo e salmão marinados, servidos com pickles artesanais e molho tártaro de inspiração clássica.
A delicate composition of marinated sea bass and salmon, accompanied by homemade pickles and a classic tartare sauce.

21,00€

IVA incluído à Taxa em vigor || VAT included
Para prevenção de potenciais alergias, dispomos de Ficha Técnica com a descrição dos ingredientes utilizados.

PEIXES • FISHES

Arroz caldoso de peixe e gambas perfumado com coentros
Creamy Fish and Prawn Rice Stew with Fresh Coriander

Arroz malandrinho enriquecido com peixe fresco e gambas, envolvido num caldo intenso e perfumado com coentros frescos.
Traditional Portuguese-style creamy rice enriched with fresh fish and prawns, finished with fragrant coriander.

26,00€

Supremo de robalo, caldo de lingueirão e puré ligeiro de salsa provençal
Sea Bass Supreme, Razor Clam Broth and Light Provençal Parsley Purée

Lombo de robalo de confeção delicada, servido com caldo aromático de lingueirão e puré sedoso de salsa e ervas provençais.
Perfectly cooked sea bass loin served with an aromatic razor clam broth and a silky parsley and Provençal herb purée.

28,00€

Polvo em tempura, Brás de brócolos e farinheira de Seia
Tempura Octopus, Broccoli Brás and Seia Black Pudding Sausage

Polvo envolto em tempura leve e crocante, acompanhado por Brás de brócolos e farinheira artesanal de Seia.
Lightly battered octopus in a crisp tempura coating, accompanied by a broccoli Brás and traditional farinheira from Seia.

26,00€

Bacalhau com migas de broa e batata em caldeirada rica
Codfish with Cornbread Crumbs and Rich Caldeirada Potatoes

Lombo de bacalhau confitado servido com migas de broa dourada
e batata envolvida em caldo rico de inspiração tradicional.
Slow-cooked cod loin served with golden cornbread crumbs
and potatoes inspired by the rich flavours of a traditional Portuguese fish stew.

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.

CARNES • MEAT

Vazia de novilho nacional com ovos rotos de shiitake e pancetta braseada
National Beef Sirloin with Shiitake Broken Eggs and Braised Pancetta

Suculenta vazia de novilho nacional acompanhada por ovos rotos cremosos, cogumelos shiitake e pancetta lentamente braseada.
Succulent Portuguese beef sirloin served with creamy broken eggs, shiitake mushrooms and slow-braised pancetta

28,00€

Naco de vitela, tatin de chalota, salada de pimentos e rabanete em vinagrete
Veal Loin, Shallot Tatin, Pepper Salsa and Radish Vinaigrette

Naco de vitela grelhado no ponto, servido com tatin de chalota caramelizada, salsa fresca de pimentos e rabanete em leve vinagrete.
Grilled veal loin accompanied by caramelised shallot tatin, fresh pepper salsa and radish dressed in a delicate vinaigrette.

25,00€

Carré de cordeiro de leite, crosta de pistacho, rösti batata-doce e maçã verde
Milk-Fed Lamb Rack, Pistachio Crust, Sweet Potato Rösti and Green Apple

Tenro carré de cordeiro de leite envolvido em crosta de pistacho, acompanhado por rösti de batata-doce e frescura de maçã verde.
Tender lamb rack coated in a pistachio crust, served with sweet potato rösti and the freshness of green apple.

28,00€

Arroz cremoso de pato a baixa temperatura com chutney de tangerina
Creamy Duck Rice with Slow-Cooked Duck and Tangerine Chutney

Arroz cremoso envolvido em pato cozinhado lentamente a baixa temperatura,
complementado pela acidez delicada do chutney de tangerina.
Creamy rice enriched with duck cooked at low temperature,
balanced by the bright citrus notes of tangerine chutney.

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.

VEGETARIANOS • VEGETARIAN

Fettuccine al pesto com tomate confitado e telha de manjericão
Fettuccine al Pesto with Confit Tomato and Basil Crisp

Massa fresca envolvida em pesto aromático, com tomate confitado e crocante telha de manjericão.
Fresh fettuccine tossed in aromatic pesto, complemented by confit tomato and a delicate basil crisp.

18,00€

Risoto de cogumelos campestres, alho-francês e compota de Cumberland
Wild Mushroom and Leek Risotto with Cumberland Jam

Risoto cremoso de cogumelos silvestres e alho-francês, enriquecido pelo contraste agridoce da compota de Cumberland.
Creamy risotto with wild mushrooms and leek, elevated by the sweet and tangy notes of Cumberland Jam.

19,00€

Ratatouille de vegetais e tofu fumado com molho de tomate e orégãos
Vegetable Ratatouille with Smoked Tofu and Oregano Tomato Sauce

Seleção de legumes da estação estufados lentamente, acompanhados por tofu fumado e molho de tomate aromatizado com orégãos.
A colourful selection of seasonal vegetables slowly cooked and served with smoked tofu and an oregano-infused tomato sauce.

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.

SOBREMESAS • DESSERTS

Sublime de caramelo com sorbet de maracujá e areias de nougat
Caramel Delight with Passion Fruit Sorbet and Nougat Crumble

Mousse aveludada de caramelo, equilibrada pela frescura do sorbet de maracujá e pela textura crocante do nougat.
Velvety caramel mousse balanced by refreshing passion fruit sorbet and crunchy nougat crumble.

14,00€

Tentação de chocolate negro com gelado de manteiga de amendoim
Dark Chocolate Temptation with Peanut Butter Ice Cream

Intensa criação de chocolate negro harmonizada com gelado artesanal de manteiga de amendoim.
An indulgent dark chocolate creation paired with artisanal peanut butter ice cream.

15,00€

Mille-feuille de pastel de nata e suspiro de canela
Pastel de Nata Mille-Feuille with Cinnamon Meringue

Camadas delicadas de massa folhada e creme de pastel de nata, finalizadas com suspiro leve de canela.
Delicate layers of puff pastry and Portuguese custard cream, finished with light cinnamon meringue.

12,00€

Tartelete de lemon curd, telha de canela e pickle doce de kumquat
Lemon Curd Tartlet with Cinnamon Crisp and Candied Kumquat Pickle

Tartelete crocante recheada com lemon curd sedoso, acompanhada por notas cítricas de kumquat e telha aromática de canela.
A crisp tartlet filled with silky lemon curd, accompanied by sweet-and-tangy kumquat and an aromatic cinnamon crisp.

13,00€

Mousse de chocolate com crumble de pistacho, flor de sal de Vinho do Porto
Chocolate Mousse with Pistachio Crumble and Port Wine Salt Flakes

Mousse rica de chocolate enriquecida com crumble de pistacho e um delicado toque de flor de sal aromatizada.
Rich chocolate mousse complemented by pistachio crumble and a delicate touch of Port wine-infused salt flakes.

12,00€

Fruta laminada da estação
Selection of sliced seasonal fruits

9,00€

IVA incluído à Taxa em vigor || VAT included
Para prevenção de potenciais alergias, dispomos de Ficha Técnica com a descrição dos ingredientes utilizados.

MENU INFANTIL • KIDS MENU

Creme de legumes
Vegetable creamy soup
4,50€

Esparguete bolonhesa
Spaghetti bolognese
10,00€

Taco de peixe crocante | arroz e salada
Crispy fish tacos | plain rice and salad
10,00€

Hambúrguer novilho no pão | batata frita
Beef burger | french fries
10,00€

Peito de frango grelhado | arroz e salada fresca
Grilled chicken | 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€

IVA incluído à Taxa em vigor || VAT included
Para prevenção de potenciais alergias, dispomos de Ficha Técnica com a descrição dos ingredientes utilizados.