



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 | 1ST 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 | 2ND 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 | 3RD COURSE

Peito de pato braseado, cogumelos selvagens
e espargos verdes salteados

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

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

4.º MOMENTO | 4TH 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 | 1ST 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 | 2ND 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 | 3RD 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 | 4TH 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 | 5TH 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 | 1ST 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 | 2ND 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 | 3RD 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 | 4TH 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.*



CARTA
OUTONO/INVERNO
2024
AUTUMN/WINTER
MENU 2024



Entradas *Starters*

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

*Amuse-bouche – selection of bread, butter,
olive oil, marinated olives and codfish 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 €

Galinha em escabeche ligeiro
e aveludado de castanha

*Lightly pickle chicken
and chestnut velvety*

13,00 €

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

*Beetroot falafel with chicory
and rosemary honey tahini sauce*

13,00€

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.*



Entradas *Starters*

Brûlée de gambas em caril,
focaccia rústica de tomate e tomilho

*Prawn brûlée with curry, tomato
and thyme focaccia*

14,00€

Cavala alimada, batata doce
e marmelo assado

*Marinated mackerel, sweet potato
and roasted quince*

12,00€

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*

23,00 €

Supremo de robalo, caldo de lingueirão
e puré ligeiro de salsa e provençal

Sea bass with razor clams sauce and light parsley purée

25,00 €

Polvo em tempura, brás de brócolos
e farinheira de Seia

*Octopus tempura with crumbled broccoli
with sausage, parsley and egg*

24,00 €

Bacalhau com migas de broa,
"Farrapo Velho" e ovo em salmoura

*Cod loin with cornbread crumbs, "fried potatoes,
cabbage, olive oil and garlic" and brined egg*

26,00 €

Rodvalho braseado, linguine nero de vegetais
e temperos da nossa horta

*Braised turbot with vegetables linguine nero
and aromatics*

22,00 €

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.*



Carnes *Meat*

Vazia de Novilho Nacional com arroz malandrinho
de catarino e nabiças

*Beef loin with creamy rice of "catarino" beans
and turnip greens*

25,00 €

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*

23,00 €

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*

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.*



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 €

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.



Os Tradicionais

The Traditionals

(apenas disponível ao sábado e domingo)

(only available on saturday and sunday)



Cabritinho de leite assado no forno
e arroz de fumeiro

*Roasted kid lamb with baked potatoes
and smoked sausage rice*

25,00 €

Cabidela de frango do campo

Homebred chicken with rice stew and vinegar flavor

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.*



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 €

Tiramisu clássico, areias de cacau e café
Classic Tiramisu cocoa sand and coffee crumbs
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 queijos 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 €



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
Decaffennaited 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.*

