

# M E N U

MONVERDE

WINE EXPERIENCE RESTAURANT



MENU RESTAURANTE | RESTAURANT MENU



MONVERDE

WINE EXPERIENCE HOTEL

### MENU DE RESTAURANTE

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.



### RESTAURANT MENU

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.

## 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.º MOMENTO | 1ST COURSE

Bacalhau marinado | crosta de broa de milho | puré ligeiro de grão de bico  
cebola caramelizada | sorbet de pimento vermelho  
Marinated cod | cornbread crust | chickpea purée | caramelized onion | red pepper ice cream  
Quinta da Lixa Alvarinho - Branco/White | Vinho Verde DOC

### 2.º MOMENTO | 2ND COURSE

Robalo | mil folhas de vegetais | xerém de ovas do mar  
Sea bass | vegetables mille feuille | sea roe sherry  
Aromas das Castas, Alvarinho & Loureiro - Branco/White | Vinho Verde DOC

### 3.º MOMENTO | 3RD COURSE

Peito de pato braseado | risoto de chutney de clementina  
Braised duck breast | tangerine chutney risotto  
Colinas do Aveso 16-20 MV – Branco/White | Vinho Verde DOC

### 4.º MOMENTO | 4TH COURSE

Pão de ló de abóbora | gelado de baunilha negra | sementes doces  
Pumpkin sponge cake | black vanilla ice cream | sweet 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.  
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

---

### 1.º MOMENTO | 1ST COURSE

Atum braseado | couli de manga | pólen de mel de rosmaninho  
Braised tuna | mango couli | rosemary honey pollen  
Quinta da Lixa Espumante Bruto – Branco/White

### 2.º MOMENTO | 2ND COURSE

Aveludado de robalo | alho francês | endro  
Sea bass cream | leek | dill  
Alvarinho Pouco Comum – Branco/White | Vinho Verde DOC

### 3.º MOMENTO | 3RD COURSE

Garoupa | puré de cabaça e cenoura | ervas finas  
Grouper | pumpkin and carrot puree | fine herbs  
Colinas do Avesso maceração 2018 – Branco/White | Vinho Verde DOC

### 4.º MOMENTO | 4TH COURSE

Carre de borrego | crosta de pistacho | rosti de batata doce  
Lamb rack | pistachio crust | sweet potato rosti  
Quinta da Lixa Reserva Alvarinho 2021 – Branco/White | Vinho Verde DOC  
Ou | or  
Quinta da Lixa Reserva 2021 – Tinto/Red | Regional Minho

### 5.º MOMENTO | 5TH COURSE

Toucinho de céu | puré de pera bêbeda | gelado de tangerina | telha de amêndoa  
Toucinho de Céu | pear puree in red wine maceration | tangerine ice cream | almond tile  
Porto 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.  
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

---

### 1.º MOMENTO | 1ST COURSE

Caldo de beterraba assada | estaladiço de tofu fumado  
Roasted beet broth | crispy smoked tofu  
Quinta da Lixa Avesso – Branco/White | Vinho Verde DOC

### 2.º MOMENTO | 2ND COURSE

Mil folhas de vegetais | provolone gratinado | jus de tomate  
Vegetable mille-feuille | gratinéed provolone | tomato jus  
Aromas das Castas, Alvarinho & Loureiro – Branco/White | Vinho Verde DOC

### 3.º MOMENTO | 3RD COURSE

Cuscos transmontanos de açafão | lâminas de courgete  
Trás-os-Montes saffron couscous | zucchini slices  
Quinta da Lixa Alvarinho – Branco/White | Vinho Verde DOC

### 4.º MOMENTO | 4TH COURSE

Cornucópia de pastel de nata | gelado artesanal de canela  
Cornucopia of custard tart | homemade cinnamon ice cream  
Quinta da Lixa Espumante Bruto – Branco/White

---

**Menu de Degustação | Tasting Menu: 50,00 €**  
**Harmonização Vinica | 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 OUTONO/INVERNO FALL/WINTER MENU

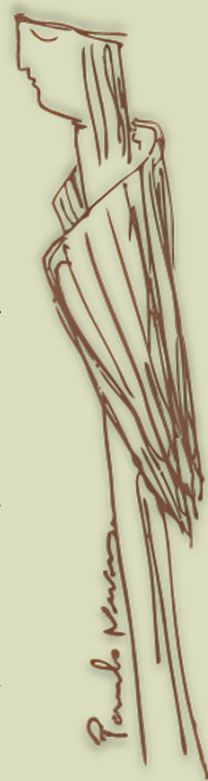
---

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.



## 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

3,90€

Sopa de legumes frescos da horta  
Fresh daily soup

9,50€

Portobello recheado | espinafres | espargos verdes | crumble de broa  
Stuffed Portobello | spinach | green asparagus | corn-bread crust

14,00€

Brûlée de gambas em caril | focaccia rústica | tomate | tomilho  
Shrimp and curry brûlée | tomato and thyme focaccia

16,00€

Ossobuco | aveludado de caju | pickle de cogumelo  
Ossobuco | cashew cream | mushroom pickle

15,00€

Tábua de presunto de pata negra  
“Pata Negra” prosciutto selection

19,00€

Lírio fumado | texturas de tomate | butarga de Ovas  
Longfin yellowtail | tomato textures | fish roe bottarga

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.  
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 | gambas | coentros

Fresh fish creamy rice | shrimps | coriander

26,00€

Robalo | caldo de lingueirão | puré ligeiro de salsa e provençal

Sea bass | razor clams sauce | light parsley purée

28,00€

Polvo em tempura | brás de brócolos | farinheira de Seia

Octopus tempura | crumbled broccoli | sausages | parsley and egg

24,00€

Bacalhau albardado | migas de feijoca | nabiça

Salt-cod fillets | bean crumbs | turnips

29,00€

Rodvalho | cuscus transmontanos | açafão | endro e courgete

Braised turbot | couscous from Vinhais region | saffron | dill and zucchini

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.

## CARNES | MEAT

---

Vazia de novilho | ovos rotos de shiitake | Pancetta braseada  
Beef Sirloin | shitak "huevos rotos" | sautéed pancetta

28,00€

Medalhão de vitela recheado com boletos | esmagada de tomate seco | espargos verdes  
Veal medallion stuffed with boletus mushrooms | mashed dried tomato | green asparagus

24,00€

Carré de cordeiro de leite | crosta de pistacho | rosti de batata-doce | maça verde  
Lamb rack | pistachio crust | sweet potato rosti | green apple

28,00€

Magret de pato em provençal | pure de nabo confitado | molho de mostarda doce  
Duck magret | Confit turnip puree | sweet mustard sauce

25,00€

Carrilhada de porco preto | jus de rabo de boi  
Black pork cheek | oxtail jus

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 | tomate confitado | telha de manjeriçã  
Fettuccine al Pesto | tomato confit | basil tile

17,00€

Risoto de cogumelos campestres | alho francês | compota de Cumberland  
Wild mushroom risotto | leek | Cumberland jam

19,00€

Ratatouille clássica com molho de tomate e manjeriçã  
Classic Ratatouille | dried tomato sauce and basil

17,00€

Legumes de Outono assados | molho romesco  
Roasted Autumn Vegetables | Romesco Sauce

15,00€



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€

Esparquete 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.  
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 | sorbet de maracujá | areias de nougat  
Caramel sublime | passion fruit sorbet | nougat crumbs

14,00€

Chocolate negro | gelado de manteiga de amendoim  
Dark chocolate | peanut butter ice cream

15,00€

Mille-feuille de pastel de nata | suspiro de canela  
Portuguese custard mille-feuille | crispy cinnamon and sugar delicacy

12,00€

Souffle de queijo de Azeitão | gelado artesanal de marmelo assado  
Azeitão cheese soufflé | homemade baked quince ice cream

13,00€

Mousse de chocolate | crumble de pistacho | flor de sal  
Chocolate mousse | pistachio crumble | salt flower

12,00 €

Queijos DOP e suas compotas  
Portuguese cheeses | homemade jams

16,00€

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