



JANTAR

Dinner

19h00 à 22h00

from 7:00 pm to 10:00 pm



MONCHIQUE
RESORT & SPA

COUVERT

Cover

Pão, pasta de azeitona, manteiga com flor de sal, azeite extra virgem 6,50 €
Bread, olive tapenade, salted butter, extra virgin olive oil ① ⑦

ENTRADAS

Starters

Carpaccio de Novilho com Rúcula e Parmesão 19,00 €
Fatias finas de novilho com azeite, balsâmico, rúcula e lascas de parmesão
Beef Carpaccio with Rocket and Parmesan · thin slices of beef with olive oil, balsamic vinegar, rocket and Parmesan shavings ⑦ ⑫

Tártaro de Salmão com Abacate e Limão 16,50 €
Salmão fresco picado, puré de abacate, toque de limão e tostas
Salmon Tartare with Avocado and Lemon · freshly chopped salmon, avocado purée, lemon and toasted bread ① ④

Ceviche de Robalo com Manga e Coentros 15,50 €
Cubos de robalo marinados em limão, manga fresca e coentros
Sea Bass Ceviche with Mango and Coriander · sea bass marinated in lime juice, fresh mango and coriander ④

Salada de Lagosta com Vinagrete de Mostarda e Mel 29,50 €
Lagosta delicadamente temperada com vinagrete suave de mostarda e mel
Lobster Salad with Honey Mustard Vinaigrette · delicately seasoned lobster with a smooth honey mustard vinaigrette ② ⑫ ⑬

SOPAS

Soups

Creme de Espargos com Crocante de Presunto Ibérico 9,50 €
Cream of Asparagus with Crispy Iberian Smoked Ham ⑦ ⑨ ⑫

Creme de Legumes 6,50 €
Vegetable Soup ⑦ ⑨

PEIXE

Fish

Robalo Grelhado com Molho Velouté de Marisco Filete grelhado, legumes salteados e molho cremoso de marisco <i>Grilled Sea Bass with Seafood Velouté · grilled fillet, sautéed vegetables and creamy seafood velouté</i> ① ② ⑦ ⑨ ⑭	27,00 €
Bacalhau Confitado com Puré de Grão-de-Bico e Espinafres Bacalhau confitado com puré cremoso e espinafres salteados <i>Confit Cod with Chickpea Purée and Spinach · confit cod, creamy chickpea purée and sautéed spinach</i> ① ④ ⑪	29,00 €
Lombo de Salmão com Crosta de Ervas e Risotto de Limão Siciliano Salmão em crosta crocante de ervas, risotto aromatizado com limão <i>Herb-Crusted Salmon Loin with Sicilian Lemon Risotto · crisp herb crust and fragrant lemon risotto</i> ① ④ ⑦ ⑨	27,50 €
Lagosta ao Thermidor com Espargos Frescos Lagosta gratinada com molho béchamel e queijo, acompanhada de espargos <i>Lobster Thermidor with Fresh Asparagus · gratinated with béchamel sauce and cheese, served with fresh asparagus</i> ① ② ③ ⑦ ⑩	49,00 €
Dourada Assada com Molho de Manteiga, Alcaparras e Batata a Murro Dourada fresca, molho delicado e batata tradicional portuguesa <i>Baked Sea Bream with Butter and Caper Sauce and Crushed Potatoes · fresh sea bream with traditional Portuguese crushed potatoes</i> ④ ⑦ ⑫	26,50 €

CARNE

Meat

Medalhão de Vitela, Molho de Vinho do Porto e Puré Trufado Medalhões sauté com puré de batata trufado e molho de vinho do Porto <i>Veal Medallion, Port Wine Sauce and Truffle Mashed Potatoes · sautéed veal medallions, creamy truffle mash and a rich Port wine sauce</i> ① ⑦ ⑨ ⑫	32,00 €
Magret de Pato, Molho de Laranja e Gengibre Peito de pato suculento com molho cítrico e picante <i>Duck Magret, Orange and Ginger Sauce · succulent duck breast with a citrus-infused orange and ginger sauce</i> ① ⑤ ⑥ ⑪	25,50 €
Carré de Borrego, Ervas Aromáticas e Gratin Dauphinois Borrego assado com batata gratinada ao estilo francês <i>Rack of Lamb with Aromatic Herbs and Dauphinois Gratin · roasted rack of lamb with classic French potato gratin</i> ③ ⑦ ⑨	39,00 €
Entrecôte de Novilho, Molho Béarnaise e Legumes Grelhados Bife de novilho grelhado, molho clássico e legumes da estação <i>Beef Entrecôte with Béarnaise Sauce and Grilled Vegetables · grilled beef entrecôte, classic Béarnaise and seasonal vegetables</i> ③ ⑦ ⑫	38,00 €
Pato, Puré de Batata-Doce e Molho de Frutos Silvestres Pato confitado, puré adocicado e molho de frutos vermelhos <i>Confit Duck with Sweet Potato Purée and Wild Berry Sauce · confit duck, sweet potato purée and a rich wild berry sauce</i> ③ ⑦ ⑫	26,50 €

VEGETARIANO

Vegetarian

Risotto de Cogumelos Selvagens com Queijo Taleggio 19,00 €
Cremoso de arroz com cogumelos e queijo italiano
Wild Mushroom and Taleggio Risotto · creamy risotto with wild mushrooms and Italian Taleggio cheese (7) (9) (12)

Tartelete de Vegetais Assados, Queijo de Cabra e Redução de Balsâmico 17,50 €
Base crocante, vegetais assados e queijo suave
Roasted Vegetable Tartlet with Goat Cheese and Balsamic Reduction · crispy tartlet, roasted vegetables and creamy goat cheese (1) (3) (7) (12)

SOBREMESAS

Desserts

Tarte Tatin de Maçã com Gelado de Baunilha 9,50 €
Tarte caramelizada com gelado artesanal
Apple Tarte Tatin with Vanilla Ice Cream · caramelised apple tart with artisanal ice cream (1) (3) (7)

Mousse de Chocolate Amargo e Framboesas Frescas 10,50 €
Mousse intensa e cremosa com framboesas frescas
Dark Chocolate Mousse with Fresh Raspberries · rich and creamy, with fresh raspberries (3) (7)

Panna Cotta de Baunilha com Coulis de Manga 11,00 €
Vanilla Panna Cotta with Mango Coulis (3) (7)

Cheesecake de Frutos Vermelhos 8,50 €
Cheesecake tradicional com frutos silvestres e amêndoas
Red Berry Cheesecake · traditional cheesecake with mixed berries and almonds (3) (7) (8)

Crème Brûlée de Baunilha Bourbon 9,00 €
Bourbon Vanilla Crème Brûlée (3) (7)

Seleção de Fruta Laminada 6,50 €
Sliced Fruit Selection (12)

ALERGÉNIOS · ALLERGENS

(1) Glúten Gluten (2) Crustáceos Crustaceans (3) Ovos Eggs (4) Peixe Fish (5) Amendoins Peanuts (6) Soja Soy
(7) Leite Milk (8) Frutos de casca rija Nuts (9) Aipo Celery (10) Mostarda Mustard (11) Sésamo Sesame (12) Sulfitos Sulphites
(13) Tremçoço Lupin (14) Moluscos Molluscs

Alguns dos alimentos expostos e fornecidos podem conter alergénios. Para mais informações agradecemos que solicite a lista de ingredientes. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado. Neste estabelecimento existe livro de reclamações. IVA incluído.

Some of the exposed and provided food may contain allergens. For more information please request the ingredients list. No dish, food or drink can be charged if not requested by the customer or if unused. Complaint book available. VAT included.



CARTA DE VINHOS

Wine List

CHAMPANHE

Champagne

	Garrafa Bottle
Palmer & Co Réserve Brut	65,00 €
Palmer & Co Brut Rosé	75,00 €
Taittinger Réserve Brut	105,00 €
Ruinart Blanc de Blancs	150,00 €

ESPUMANTES

Sparkling Wines

	Copo Glass	Garrafa Bottle
Danúbio Extra Bruto	9,00 €	23,00 €
Sílica Super Reserve Blanc de Noirs		30,00 €
Murganheira Rosé		35,00 €
Murganheira Bruto Malvasia Fina		39,00 €

VINHOS VERDES

Vinho Verde

	Copo Glass	Garrafa Bottle
Muralhas de Monção Alvarinho	8,00 €	20,00 €
Casa de Villa Nova Chardonnay		22,00 €
Quintas de Melgaço Alvarinho Nature		29,00 €

VINHOS BRANCOS

White Wines

	Copo Glass	Garrafa Bottle
ALGARVE		
Cabrita	8,00 €	23,00 €
Villa Alvor	7,00 €	21,00 €
Barranco Longo Grande Escolha	9,00 €	24,00 €
Morgado de Monchique Sauvignon Blanc		23,00 €
Morgado de Monchique Chardonnay		25,00 €
Paxá Viognier		26,00 €

ALENTEJO

Segredos de São Miguel	6,00 €	20,00 €
Pousio Reserva		30,00 €

DOURO

Sílica		22,00 €
Crasto Superior		34,00 €

VINHOS ROSÉ

Rosé Wines

	Copo Glass	Garrafa Bottle
ALGARVE		
Cabrita	7,5 €	20,00 €
Barranco Longo Blush		25,00 €
Paxá Premium		26,00 €
ALENTEJO		
Eira de São Miguel	6,00 €	20,00 €

VINHOS TINTOS

Red Wines



Copo Garrafa
Glass Bottle

ALGARVE

Villa Alvor	7,00 €	21,00 €
Cabrita Negra Mole		26,00 €
Morgado de Monchique		25,00 €
Paxá Reserva		28,00 €
Mon Cicus		46,00 €

ALENTEJO

Segredos de São Miguel	6,00 €	20,00 €
Herdade do Rocim Alicante Bouschet		28,00 €
Pousio Reserva		32,00 €

DOURO

Sílica		24,00 €
Cedro do Noval		30,00 €
Crasto Superior		42,00 €

DÃO

Catedral Reserva		26,00 €
------------------	--	---------

VINHO DO PORTO

Port Wine



cálice de 7,5 cl · 7.5 cl glass

Graham's White	
Porto branco · aperitivo	6,50 €
Graham's Tawny	7,00 €
Graham's LBV	10,00 €
Graham's 10 anos Tawny	12,00 €

MEDRONHO

Strawberry Tree Brandy



cálice de 5 cl · 5 cl glass

Melosa de Monchique	
medronho com mel	6,00 €
Medronho Castelo de Silves	7,00 €
Medronho Sulista	11,00 €

Alguns dos alimentos expostos e fornecidos podem conter alergénios. Para mais informações agradecemos que solicite a lista de ingredientes. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado (Decreto-Lei n.º 10/2015). A venda de bebidas alcoólicas a menores de 18 anos é proibida (Decreto-Lei n.º 106/2015). Neste estabelecimento existe livro de reclamações. IVA incluído.

Some of the exposed and provided food may contain allergens. For more information please request the ingredients list. No dish, food or drink can be charged if not requested by the customer or if unused. The sale of alcoholic beverages to persons under 18 is prohibited. Complaint book available. VAT included.