



JANTAR • DINNER

19:00 - 22:00

COUVERT

Pão, pasta de azeitona, manteiga com flor de sal, azeite extra virgem 6.5
Bread, olives tapenade, salted butter, extra virgin olive oil

ENTRADAS • STARTERS

Tártaro de carne maturada, esfera de trigo, mostarda Dijon, balsâmico de Modena 17.5
Matured meat tartar, wheat, Dijon mustard, Modena balsamic vinegar

Choquinhos fritos à Bulhão Pato e maionese de lima 16
Fried cuttle fish Bulhão Pato style and lime mayonnese

Molhos de Monchique, puré de maçã assada e emulsão de coentros 14
Monchique blood sausage, apple puree and coriander emulsion

Alheira recheada com queijo, verdes do campo e ovo de codorniz 15
Portuguese sausage stuffed with cheese, greens and quail egg

Bisque do mar, medalhão de lavagante 17.5
Bisque from the sea, lobster medallion

Queijo de cabra panado, compota de figo e crumble de cereais..... 15
Breaded goat cheese, fig jam and cereals crumble

SOPAS • SOUPS

Creme de Tomate com ovo escalfado e coentros 8
Tomato soup with poached egg and coriander

Creme de legumes 6.5
Vegetables soup

PEIXE • FISH

Polvo à Lagareiro, puré de batata doce, redução de salsa.....	28
<i>Roasted octopus Lagareiro style, sweet potato puree, parsley reduction</i>	
Lombo de bacalhau recheado com presunto, crocante de broa, batata a murro e legumes	27.5
<i>Codfish stuffed with smoked ham, crispy corn bread, baked potatoes and vegetables</i>	
Risotto de Carabineiro com aromas citrícios.....	30
<i>Scarlet prawn risotto with citric flavours</i>	
Filete de Robalo, esmagado de batata doce e molho bearnês	26
<i>Seabass fillet, mashed sweet potato, bernaise sauce</i>	
Massada de peixe fresco.....	24
<i>Stewed fresh fish with pasta</i>	

CARNE • MEAT

Prime Rib, aligot de batata, seleção de legumes	38
<i>Prime Rib, potato aligot, vegetables selection</i>	
Vitela maturada, alecrim, tomilho, vegetais selecionados	32
<i>Matured veal, rosemary, thyme and selected vegetables</i>	
Magret de pato, risotto de cogumelos, redução de vinho do Porto	26.5
<i>Duck magret, mushrooms risotto and wine Port reduction</i>	
Lagartos de porco preto, esmagada de batata, espargos selvagens	24
<i>Iberian pork, mashed potato, wild asparagus</i>	
Pernil de Borrego, vinho tinto, alecrim, puré de topinambur trufado, legumes rosty.....	27
<i>Lamb leg, red wine, rosemary, truffled topinambur puree, rosty vegetables</i>	

VEGETARIANO • VEGETARIAN

Lasanha de espinafres e ricotta	18
<i>Spinach and ricotta lasagna</i>	
Feijoada de legumes com tofu	17
<i>Stewed beans with vegetables and tofu</i>	

SOBREMESAS • DESSERTS

Pudim de azeite e mel, massa brick, sorvete de limão queimado.....	7.5
<i>Honey and olive oil pudding, brick dough, burned lemon sorbet</i>	
Crème brulé de maracujá com crocante de caramelo	6
<i>Passion fruit crème brulé with crispy caramel</i>	
Tartelete de côco com abacaxi caramelizado e especiarias	7
<i>Coconut tartelette, caramelized pineapple and spices</i>	
Petit gateau de chocolate com gelado de pistachio.....	8
<i>Chocolate petit gateau with pistaccio ice cream</i>	
Seleção de fruta laminada.....	6.5
<i>Sliced fruit selection</i>	

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 even if it is consumed. Complaint book available. VAT included.

MONCHIQUE

RESORT & SPA



DRINKS MENU

APERITIVOS E COCKTAILS

Porto tónico	9,5	Amarguinha Sour	11
Porto branco seco, água tônica, limão <i>Dry white port, tonic water, lemon</i>		Amarguinha, sumo de limão <i>Portuguese traditional almond liquor, lemon juice</i>	
Aperol Spritz	10	Reposado Sour	11
Aperol, espumante, laranja, soda <i>Aperol, sparkling wine, Orange, soda</i>		Tequila, sumo de limão <i>Tequila, lemon juice</i>	
Daiquiri	11	Moscow Mule	13
Rum, limão, Açucar <i>Rum, lemon, Sugar</i>		Vodka, ginger beer, limão, gengibre <i>Vodka, ginger beer, lemon, fresh ginger</i>	
Piña Colada	12	Negroni	11
Rum, côco, ananás <i>Rum, coconut, pineapple</i>		Gin, Vermute Rosso, Campari <i>Gin, Vermouth Rosso, Campari</i>	
Mojito	11	Tom Collins	10
Rum, lima, água com gás, hortelã <i>Rum, lime, sparkling water, fresh mint</i>		Gin, sumo de limão, água com gás, angustura bitter <i>Gin, lemon juice, sparkling water, angustura bitter</i>	
Ginger Mojito	12	Cosmopolitan	11
Rum, gengibre, lima, água com gás, hortelã <i>Rum, ginger, lime, sparkling water, fresh mint</i>		Vodka, Triple Sec, licor de laranja, lima, sumo de arando <i>Vodka, Triple sec, Orange liquor, lime, cranberry juice</i>	
Cairipinha	10	Cocktail do barman	9,5
Cachaça, lima <i>Cachaça, lime</i>		Barman cocktail	
Monchiquinha	13	INNOCENTS	
Medronho, mel, canela, lima <i>Traditional Monchique firewater, honey, cinnamon, lime</i>		Strawberry Happiness	7
Margarita	12	Sumo de abacaxi, puré de morango <i>Pineapple juice, strawberry puree</i>	
Tequila, triple sec, sumo limão <i>Tequila, triple sec, lemon juice</i>		Monchique Sunshine	7
Whisky Sour	11	Sumo de laranja, maracujá e sumo de arando <i>Orange juice, passion fruit, cranberry juice</i>	
Whisky bourbon, sumo limão <i>Whisky bourbon, lemon juice</i>		Apple Spritz	6
		Sumo maçã, soda <i>Apple juice, soda</i>	

SANGRIAS

A copo - branca, tinta ou rosé <i>By the glass - White, red or rose</i>	9
Espumante • <i>Sparkling wine</i>	12
Ao Jarro - branca, tinta ou rosé <i>By the Jar - White, Red or Rose</i>	23
Espumante • <i>Sparkling wine</i>	26

CERVEJAS E CIDRAS BEERS AND CIDER

Imperial 20cl <i>Draft beer</i>	3.5
Caneca 40cl <i>Draft beer</i>	5.5
Super Bock 33cl <i>Super Bock bottled beer</i>	4.5
Stout 33cl <i>Stout bottle beer</i>	4.5
Super Bock sem álcool <i>Non-alcoholic beer</i>	4.5
Heineken 33cl <i>Heineken beer</i>	5.5
Magners 50cl <i>Cider Magners</i>	8
Somersby 33cl <i>Cider Somersby</i>	6

SUMOS NATURAIS FRESH NATURAL JUICE

Limonada aromatizada com hortelã <i>Lemonade with fresh mint</i>	6.5
Sumo de laranja <i>Fresh Orange juice</i>	6

SOFT DRINKS

Coca-Cola, Fanta, Sprite, Nestea

ÁGUAS • WATER

Vitalis • <i>Still water</i>	5
Pedras Salgadas 75cl <i>Sparkling water</i>	5
Água Castelo 25cl <i>Soda water</i>	3.5
Água tónica Fever Tree 20cl <i>Fever Tree tonic water</i>	4.5

LICORES

NACIONAIS PORTUGUESES

ALGARVE

Melosa • Monchique	6.5
Amarguinha	6

ÓBIDOS

Ginja	6
-------	---

LOUSÃ

Licor Beirão	6.5
--------------	-----

DO MUNDO WORLD

FRUTADOS • FRUITY

Limoncello (limão • <i>lemon</i>)	6
Grand Marnier (laranja • <i>orange</i>)	7

CAFÉ • COFFEE

Tia Maria	6
-----------	---

WHISKEY

Baileys	6.5
---------	-----

HERBAIS • HERBAL

Pernot	6
Sambuca	6

AGUARDENTES E BRANDIES

NACIONAIS PORTUGUESES

Brandy Macieira	6
Aguardente Medronho Castelo Silves	6
Aguardente de Medronho Farelo	7.5
Monchique	6
Aguardente C.R.&F.	12
Alarve – Aguardente vínica do Algarve	13

DO MUNDO WORLD

Hennessy Fine Cognac VSOP	15
Martell VS	13

DESTILADOS

GIN

Bombay Original	12
Tanqueray	14
Martin Miller's	15
Hendrick's	16
Sharish	16

RUM

Bacardi Carta Blanca	11
Plantation 3 stars	12
Plantation Dark	14
Plantation 5 anos	15

TEQUILA

Jose Cuervo Silver
Olmeca Reposado

VODKA

Eristoff
Moskovskaya
Grey Goose
Beluga

WHISKY

IRISH

Jameson
Bushmills Black Bush

SCOTCH

William Lawson's
Johnnie Walker Red Label
Cardhu 12 anos
Dewar's 15 anos

AMERICAN

Jack Daniel's
Jim Beam

CAFETARIA COFFEES

11	Iced coffee	6
14	Café americano, leite e gelo <i>American coffee, milk and ice</i>	
	Latte macchiato	5
	Café expresso, leite • Espresso, milk	
12		
13		
16	Chocolate quente	5
17	<i>Hot chocolate, milk, cream</i>	
	Capuccino	5
	Expresso	2.5
12		
13	Descafeinado • <i>Decaf</i>	2.5
	Abatanado • <i>American coffee</i>	3
11		
14	Duplo • <i>Double coffee</i>	4
16	Café com leite • <i>White coffee</i>	4.5
16	Chás e infusões • <i>Tea and Infusions</i>	4

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 even if it is consumed. Complaint book available. VAT included.

MONCHIQUE
RESORT & SPA