



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

Carpaccio de Novilho com Rúcula e Parmesão

Fatias finas de novilho com azeite, balsâmico, rúcula e lascas de parmesão19

Beef Carpaccio with Rocket and Parmesan

Thin slices of beef served with olive oil, balsamic vinegar, rocket leaves and Parmesan shavings

Tártaro de Salmão com Abacate e Limão

Salmão fresco picado, purê de abacate, toque de limão e tostas.....16.5

Salmon Tartare with Avocado and Lemon

Freshly chopped salmon, avocado purée, lemon, and toasted bread

Ceviche de Robalo com Manga e Coentros

Cubos de robalo marinados em limão, manga fresca e coentros.....15.5

Sea Bass Ceviche with Mango and Coriander

Sea bass cubes marinated in lime juice, served with fresh mango and coriander

Salada de Lagosta com Vinagrete de Mostarda e Mel

Lagosta delicadamente temperada com vinagrete suave de mostarda e mel.....29.5

Lobster Salad with Honey Mustard Vinaigrette

Delicately seasoned lobster served with a smooth honey mustard vinaigrette

SOPAS • SOUPS

Sopa Creme de Espargos com Crocante de Presunto Ibérico 9.5

Cream of Asparagus Soup with Crispy Iberian Smoked Ham

Creme de legumes 8

Vegetables soup

PEIXE • FISH

Robalo Grelhado com Molho Velouté de Marisco

Filete grelhado, legumes salteados e molho cremoso de marisco.....27

Grilled Sea Bass with Seafood Velouté Sauce

Grilled sea bass fillet served with sautéed vegetables and a creamy seafood velouté sauce

Bacalhau Confitado com Puré de Grão-de-Bico e Espinafres

Bacalhau confitado com puré cremoso e espinafres salteados.....29

Confit Cod with Chickpea Purée and Spinach

Confit co served with creamy chickpea purée and sautéed spinach

Lombo de Salmão com Crosta de Ervas e Risotto de Limão Siciliano

Salmão crocante de ervas , risotto aromatizado com limão.....27.5

Herb-Crusted Salmon Loin with Sicilian Lemon Risotto

Salmon loin with a crisp herb crust, served with fragrant Sicilian lemon risotto

Lagosta ao Thermidor com Espargos Frescos

Lagosta gratinada com molho béchamel e queijo, acompanhada de espargos.....49

Lobster Thermidor with Fresh Asparagus

Lobster gratinated with béchamel sauce and cheese, served with fresh asparagus

Dourada Assada com Molho de Manteiga, Alcaparras e Batata a Murro

Dourada fresca, molho delicado e batata tradicional portuguesa.....26.5

Baked Sea Bream with Butter and Caper Sauce, and Crushed Potatoes

Fresh sea bream served with a delicate butter and caper sauce, traditional Portuguese crushed potatoes

CARNE • MEAT

Medalhão de Vitela, Molho de Vinho do Porto e Puré Trufado

Medalhões sauté com puré de batata e molho de vinho do Porto.....32

Veal Medallion, Port Wine Sauce and Truffle Mashed Potatoes

Veal medallions, creamy mashed potatoes and a rich Port wine sauce

Magret de Pato, Molho de Laranja e Gengibre

Peito de pato suculento com molho cítrico e picante.....25.5

Duck Magret, Orange and Ginger Sauce

Succulent duck breast served with a citrus-infused orange and ginger sauce

Carré de Borrego, Ervas Aromáticas e Gratin Dauphinois

Borrego assado com batata gratinada ao estilo francês.....39

Rack of Lamb with Aromatic Herbs and Dauphinois Gratin

Roasted rack of lamb served with classic French Dauphinois gratin

Entrecôte de Novilho, Molho Béarnaise e Legumes Grelhados

Bife Novilho grelhado, molho clássico e legumes da estação.....38

Beef Entrecôte with Béarnaise Sauce and Grilled Vegetables

Grilled beef entrecôte served, traditional Béarnaise sauce and seasonal grilled vegetables

Pato, Puré de Batata-Doce e Molho de Frutos Silvestres

Pato confitado, puré adocicado e molho de frutos vermelhas.....26.5

Confit Duck with Sweet Potato Purée and Wild Berry Sauce

Confit duck served with sweet potato purée and a rich wild berry sauce

VEGETARIANO • VEGETARIAN

Risotto de Cogumelos Selvagens com Queijo Taleggio
Cremoso de arroz com cogumelos e queijo italiano.....19
Wild Mushroom and Taleggio Cheese Risotto
Creamy risotto prepared with wild mushrooms and authentic Italian Taleggio cheese

Tartelete de Vegetais Assados, Queijo de Cabra e Redução de Balsâmico
Base crocante, vegetais assados e queijo suave.....17.5
Roasted Vegetable Tartlet with Goat Cheese and Balsamic Reduction
Crispy tartlet filled with roasted vegetables, creamy goat cheese and balsamic reduction

SOBREMESAS • DESSERTS

Tarte Tatin de Maçã, Gelado de Baunilha
Tarte caramelizada com gelado artesanal.....9.5
Apple Tarte Tatin with Vanilla Ice Cream
Classic caramelised apple tart served with artisanal vanilla ice cream

Mousse de Chocolate Amargo e Framboesas Frescas
Mousse intensa e cremosa com frutas frescas.....10.5
Dark Chocolate Mousse with Fresh Raspberries
Rich and creamy dark chocolate mousse served with fresh raspberries

Panna Cotta de Baunilha refrescada com coulis de Manga.....11
Vanilla Panna Cotta with Mango Coulis

Cheesecake de Frutos Vermelhos
Tradicional cheesecake com frutos silvestres e amêndoas.....8.5
Red Berry Cheesecake
Traditional cheesecake topped with mixed berries and almonds

Crème Brûlée de Baunilha Bourbon.....9
Bourbon Vanilla Crème Brûlée

Seleção de fruta laminada.....6.5
Sliced fruit select

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.



DRINKS MENU

APERITIVOS E COCKTAILS

Porto tónico

Porto branco seco, água tônica, limão
Dry white port, tonic water, lemon

Aperol Spritz

Aperol, espumante, laranja, soda
Aperol, sparkling wine, Orange, soda

Daiquiri

Rum, limão, Açucar
Rum, lemon, Sugar

Piña Colada

Rum, côco, ananás
Rum, coconut, pineapple

Mojito

Rum, lima, água com gás, hortelã
Rum, lime, sparkling water, fresh mint

Ginger Mojito

Rum, gengibre, lima, água com gás, hortelã
Rum, ginger, lime, sparkling water, fresh mint

Cairipinha

Cachaça, lima
Cachaça, lime

Monchiquinha

Medronho, mel, canela, lima
Traditional Monchique firewater, honey, cinnamon, lime

Margarita

Tequila, triple sec, sumo limão
Tequila, triple sec, lemon juice

Whisky Sour

Whisky bourbon, sumo limão
Whisky bourbon, lemon juice

Amarguinha Sour

Amarguinha, sumo de limão
Portuguese traditional almond liquor, lemon juice

Reposado Sour

Tequila, sumo de limão
Tequila, lemon juice

Moscow Mule

Vodka, ginger beer, limão, gengibre
Vodka, ginger beer, lemon, fresh ginger

Negroni

Gin, Vermute Rosso, Campari
Gin, Vermouth Rosso, Campari

Tom Collins

Gin, sumo de limão, água com gás, angustura bitter
Gin, lemon juice, sparkling water, angustura bitter

Cosmopolitan

Vodka, Triple Sec, licor de laranja, lima, sumo de arando
Vodka, Triple sec, Orange liquor, lime, cranberry juice

Cocktail do barman

Barman cocktail

INNOCENTS

Strawberry Happiness

Sumo de abacaxi, puré de morango
Pineapple juice, strawberry puree

Monchique Sunshine

Sumo de laranja, maracujá e sumo de arando
Orange juice, passion fruit, cranberry juice

Apple Spritz

Sumo maçã, soda
Apple juice, soda

SANGRIAS

A copo - branca, tinta ou rosé
By the glass - White, red or rose
Espumante • *Sparkling wine*

Ao Jarro - branca, tinta ou rosé
By the Jar - White, Red or Rose
Espumante • *Sparkling wine*

CERVEJAS E CIDRAS BEERS AND CIDER

Imperial 20cl
Draft beer

Caneca 40cl
Draft beer

Super Bock 33cl
Super Bock bottled beer

Stout 33cl
Stout bottle beer

Super Bock sem álcool
Non-alcoholic beer

Heineken 33cl
Heineken beer

Magners 50cl
Cider Magners

Somersby 33cl
Cider Somersby

SUMOS NATURAIS FRESH NATURAL JUICE

Limonada aromatizada com hortelã
Lemonade with fresh mint

Sumo de laranja
Fresh Orange juice

SOFT DRINKS

Coca-Cola, Fanta, Sprite, Nestea

ÁGUAS • WATER

Vitalis • *Still water*

Pedras Salgadas 75cl
Sparkling water

Água Castelo 25cl
Soda water

Água tônica Fever Tree 20cl
Fever Tree tonic water

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 • *lemon*) 6
Grand Marnier (laranja • *orange*) 7

CAFÉ • COFFEE

Tia Maria 6

WHISKEY

Baileys 6.5

HERBAIS • HERBAL

Pernot 6
Sambuca 6

AGUARDENTES E BRANDIES

NACIONAIS PORTUGUESES

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

DO MUNDO WORLD

6.5 Hennessy Fine Cognac VSOP 15
Martell VS 13

DESTILADOS

GIN

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

RUM

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

4.5

TEQUILA

Jose Cuervo Silver
Olmecca 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

	Iced coffee	6
11	Café americano, leite e gelo	
14	<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