



## JANTAR • DINNER

19h00 – 22h00 • 7pm-10pm

**A**qui inspiramo-nos diariamente nos produtos e nas formas de cozinhar tradicionais da montanha, selecionando sempre para a nossa cozinha produtos de qualidade superior.

Somos apaixonados pelos enchidos, pela carne de porco, pela comida de tacho e pelos produtos que crescem na serra desde tempos imemoriais, como os cogumelos ou os espargos. Mas também nos deixamos levar numa viagem pela culinária de outras regiões do Algarve, com o seu peixe tão fresco, o polvo e o choco.

Olhamos para todos os pratos tradicionais que a serra nos dá e reinterpretamo-los, conferindo-lhe um toque contemporâneo.

Mais do que apenas cozinhar, queremos partilhar estes sabores regionais e genuínos em cada prato que confeccionamos.

Sente-se connosco e saboreie tudo o que temos para lhe oferecer com uma vista incrível sobre a serra. E, no final, não deixe de beber um medronho, elemento tão importante da cultura gastronómica local.

At Monchique, we are inspired daily by traditional mountain products and cooking methods, and are always selecting the highest quality products for our kitchen. We are passionate about local sausages, pork and products that have grown in the mountain, such as mushrooms or asparagus. We also allow ourselves to be taken on a journey through the cuisine of other regions in the Algarve, especially its plentiful fresh fish, octopus and cuttlefish. Ultimately, we look at all the traditional dishes that the mountain gives us and reinterpret them, giving each recipe a contemporary touch.

The result is more than just cooking, we want to share the very best of the region and its flavors in every dish.

Sit down with us and enjoy everything we have to offer you including an incredible view over the mountains.

And, finally, be sure to drink a medronho, an important element of the local food and drink culture!

### COUVERT

#### Pão e manteiga do dia

Bread variety and butter of the day

3,50€

#### Cesto de pão

Bread basket

2,50€

### ENTRADAS FRIAS • COLD STARTERS

#### Misto de alfaces, tosta de queijo chèvre e vinagrete de mel e laranja

Mixed lettuces, toast with chèvre cheese and honey and orange vinaigrette

9,50€

#### Salada de salmão fumado e espargos

Salmão fumado, espargos verdes, ovo cozido, rúcula, vinagrete, alcaparras

Asparagus and smoked salmon salad  
Smoked salmon, green asparagus, boiled egg, arugula, vinaigrette dressing, capers

11€

### ENTRADAS QUENTES • HOT STARTERS

#### Petisco do dia

Snack of the day

Preço sob consulta

Price up on request

### SOPAS • SOUPS

#### Creme de tomate com azeite de manjeriço

Tomato creamy soup with basil olive oil

5€

#### Creme de ervilha com bacon

Green peas creamy soup with bacon

6€

#### Creme de legumes

Vegetable creamy soup

4,50€

### PRINCIPAIS • MAINS

#### PEIXE • FISH

##### Feijoada de choco

Feijoada de choco, arroz branco  
Stewed beans with cuttlefish  
Stewed beans with cuttlefish, white rice

17€

##### Bacalhau confit com xerém de coentros

Bacalhau em azeite, xerém de coentros, azeitona desidratada, compota de cebola  
Confit codfish with olive oil, coriander "xerém"  
Confit codfish in olive oil, coriander "xerém", dehydrated olive, onion preserve

22€

##### Peixe do dia

Filete de peixe grelhado, legumes mistos salteados, batata assada, manteiga de limão  
Fish of the day  
Grilled fish fillet, sautéed mixed vegetables, roasted potato, lemon butter

22€

##### Polvo assado com batata de Aljezur

Polvo assado, batata-doce assada com orégãos, compota de cebola, confit de pimento encarnado  
Roasted octopus with sweet potato from Aljezur  
Roasted octopus, roasted sweet potato with oregano, onion preserve, red bell Pepper confit

24€

##### Sugestão do Chef

Chef's Suggestion

Preço sob consulta

Price up on request

### CARNES • MEAT

##### Frango na púcara

Frango, cogumelos, chalotas, cenoura, arroz branco  
Stewed chicken bowl  
Chicken, mushrooms, shallots, carrot, White rice

16€

##### Bochechas de porco com puré de batata e couve salteada

Bochecha de porco estufada, couve salteada, puré de batata  
Pork cheeks with mashed potato and sautéed cabbage  
Stewed pork cheeks, sautéed cabbage, mashed potato

22€

##### Bife do lombo grelhado, batata-doce palito e grelos

Bife lombo, grelos salteados, batata-doce frita com orégãos  
Grilled Sirloin steak, sweet potato french fries and turnip greens  
Sirloin steak, sautéed turnip greens, sweet potato french fries with oregano

24€

##### Carré de borrego com alecrim, batata-doce

Carré de borrego grelhado, batata-doce assada, legumes salteados, azeite de alecrim  
Rack of Lamb with rosemary, sweet potato and vegetables  
Grilled rack of lamb, roasted sweet potato, sautéed vegetables, olive oil infused with rosemary

23€

##### Sugestão do Chef

Chef's Suggestion

Preço sob consulta

Price up on request

### VEGETARIANO • VEGETARIAN

##### Bowl de verdes e aromáticos, frutos secos e sementes

Alfaces, rúcula, tomate cherry, amêndoa, noz, avelã, cebolinho, salsa, coentros, sementes papoila, sementes de sésamo  
Bowl with greens and aromatics, dry fruits and seeds  
Mixed lettuce, arugula, cherry tomato, almonds, walnuts, hazelnuts, parsley, coriander, sesame seeds, poppy seeds

11€

##### Risoto de cogumelos e espargos

Salteado de cogumelos e espargo, rúcula, parmesão  
Mushrooms and asparagus Risotto  
Sautéed mushrooms and asparagus, arugula, parmesan cheese

12€

##### Esparguete com legumes e molho de tomate

Legumes salteados, molho de tomate, parmesão  
Spaghetti with vegetables and tomato sauce  
Sautéed vegetables, tomato sauce, parmesan cheese

11€

##### Quinoto de legumes

Salteado de quinua e cítricos, legumes grelhados, rúcula, azeite aromatizado  
Vegetables Quinotto  
Sautéed quinoa and citrus, grilled vegetables, arugula, aromatic olive oil

12,50€

### ACOMPANHAMENTOS • SIDES

#### Arroz branco salteado • Sautéed white rice

3,50€

#### Batata-doce palito • Sweet potato french fries

3,50€

#### Batata frita • French fries

3,50€

#### Batata Rústica • Rustic french fries

3,50€

#### Legumes grelhados • Grilled vegetables

3,50€

### SOBREMESAS • DESSERTS

#### Arroz-doce, figo seco e medronho

Arroz, leite, gema de ovo, canela, figo seco em aguardente de medronho  
Rice Pudding, dried fig and "medronho"  
Rice, milk, egg yolk, cinnamon, dried fig in "medronho" firewater

6€

#### Torta de laranja e alfarroba com sorbet de limão

Torta laranja, creme de alfarroba, sorbet de limão  
Orange rol, carob rol with lemon sorbet

7€

#### Mil folhas de lima e limão com manga grelhada

Folhas de massa fina, creme de limão e canela, curd de limão, manga grelhada  
Lime and lemon Mille-feuille with grilled mango  
Puff pastry leaves, lemon and cinnamon cream, lemon curd, grilled mango

7€

#### Brownie de manteiga de amendoim

com sorbet de framboesa  
Brownie, amendoim torrado, sorbet de framboesa  
Peanut, roasted peanut, sorbet raspberry sorbet

6€

#### Bolo regional do dia

Regional cake of the day

6€

#### Fruta da época laminada

Sliced seasonal fruit

6€

#### Gelados e sorbets – 2 bolas

Ice creams and Sorbets – 2 scoops

4,50€



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

DISCOVERY HOTEL  
MANAGEMENT