



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