



MENU DE JANTAR
DINNER MENU

ENTRADAS • STARTERS

Couvert	€4,50
Sopa do Dia <i>Daily soup</i>	€4,50
Sopa de Tomate com crumble de broa de Milho e Ovo a baixa temperatura <i>Tomato soup with Corn Bread crumble and Sous Vide Egg</i>	€6,50
Salada verde (Mescla de alfaces, Pepino e pimento verde) <i>Green salad (Lettuce, Cucumber and green Pepper)</i>	€4,50
Camarão salteado com Manteiga, Alho e Ervas <i>Sautéed Prawns with Butter, Garlic and Herbs</i>	€14,00
Panciotti de Massa fresca, Viera e Camarão com caldo de Marisco aromatizado com Coentros <i>Scallop and Shrimp Panciotti flavoured with Seafood sauce aromatized with Coriander</i>	€13,50
Peito de pato com aromas de Hortelã, Beterraba e gelado de Foie Gras <i>Duck breast flavoured with Mint, served with beetroot and Foie Gras Ice cream</i>	€12,00
Salada de Burghul com Beterraba, Laranja, sementes de Abóbora tostadas e Coentros <i>Burghul salad with Beet, Orange, Pumpkin seeds and Coriander</i>	€9,50

PEIXE • FISH

Filetes de Robalo com salteado de Funcho e Repolho, Ovo a baixa temperatura e molho de Marisco €22,00

Seabass filet with sautéed Fennel and Cabbage, Sous Vide Egg and Seafood sauce

Lombos de Bacalhau confitado com Alho e Azeite guarnecido com Risotto de Coentros €19,50

Cod confit with Garlic and Olive oil garnished with Coriander Risotto

Tentáculo de Polvo a baixa temperatura com puré de Beterraba e Batata-doce de Aljezur €21,50

Sous Vide Octopus with Beet and Aljezur Sweet Potato purée

CARNE • MEAT

Supremo de Frango a baixa temperatura em cama de Burghul e Legumes baby salteados €18,50

Sous Vide Chicken supreme breast in a bed of Burghul and sautéed Vegetables

Carré de Borrego com crosta de Ervas e jus, puré de Abóbora assada e Legumes €26,00

Herb crusted Lamb Rack served with roasted Pumpkin purée & Vegetables

Naco de Novilho com aromas de Alecrim, guarnecido de Tomate e Espargos salteados, Batata gratinada e molho Bearnês €24,00

Beef Medallion flavoured with Rosemary, garnished with sautéed Tomato and Asparagus, gratin Potato and Béarnaise sauce

MASSAS E RISOTTOS • PASTAS AND RISOTTOS

Risotto de Camarão e Coentros com Queijo Parmesão <i>Shrimps and Coriander Risotto with Parmesan Cheese</i>	€17,00
Risotto de Cogumelos e Espargos com Queijo Parmesão <i>Mushrooms and Asparagus Risotto with Parmesan Cheese</i>	€14,50
Panzerotti de Massa fresca recheada de Cogumelos Porcini e Queijo, aromatizado com Azeite Trufado <i>Porcini Mushrooms & Cheese Fresh Pasta Panzerotti with Truffle flavoured Olive oil</i>	€18,50
Massa fresca a lá Carbonara <i>Fresh pasta a la Carbonara</i>	€15,50

ACOMPANHAMENTOS • SIDE DISHES

Batata frita <i>Chips</i>	€3,50
Salteado de legumes <i>Vegetable sauté</i>	€4,50
Arroz branco <i>White Rice</i>	€2,50
Salada mista <i>Salad</i>	€3,50

SOBREMESAS • DESSERTS

Brownie de Chocolate com Gelado de Iogurte Búlgaro com Morangos <i>Chocolate Brownie with Bulgarian Yogurt and Strawberry Ice Cream</i>	€7,50
Crème Brûlée de Pistácio com Merengue e Gelado de Coco <i>Pistachio Crème Brûlée with Merengue & Coconut Ice Cream</i>	€7,50
Clafoutis de Frutos Vermelhos com Gelado de Noz Pecan <i>Red Berries Clafoutis with Pecan Nut Ice Cream</i>	€6,50
Queijo de Cabra com Frutos secos e Gelado de Figo roxo <i>Goat cheese with Nuts & purple Fig Ice Cream</i>	€6,00

Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações. Preços com IVA incluído.

This establishment has a complaints book. Prices include VAT.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

No dish, food or beverage product, including the couvert, can be charged if not requested by the client or if it is unusable



MENU DE DEGUSTAÇÃO "AROMA"
"AROMA" TASTING MENU

Menu: €55 por pessoa
Harmonização de Vinhos: €20 por pessoa

Menu: €55 per person
Wine Pairing: €20 per person

Peito de Pato com aromas de Hortelã, Beterraba e gelado de *Foie Gras*

Duck breast with Mint aromas, served with Beet and Foie Gras ice cream

Este é um peito de pato que foi aromatizado com hortelã fresca dos nossos canteiros. Todos os dias, a Dona Goretti, uma das nossas colaboradoras mais antigas, dá a volta ao resort para ver se está tudo pronto para o dia que se inicia.

É nesse passeio que, enquanto escreve no seu quadro e aponta o trabalho para o colega seguinte, a Dona Goretti apanha a hortelã que cresce no nosso terreno, a mais cheirosa e aromatizada que consegue encontrar, para deixar na cozinha do Chef Miguel. Ela bem sabe que é este o toque que faz deste prato uma verdadeira especialidade.

Também o gelado de *foie gras* é algo digno de menção, por ser artesanal e elaborado com a melhor das matérias primas vinda do sudoeste de França. Esta é uma receita baseada em sabores ancestrais, depois aprimorada com um toque de *Armagnac* e uma pitada de pimenta.

This duck breast has been flavoured with fresh mint from our flowerbeds. Every day, Ms. Goretti, one of our oldest team members, goes around the resort to see if everything is operationally ok.

During this walk, while she writes in her board the tasks that need to be done, Ms. Goretti picks up the mint that grows on our land, the most fragrant and aromatised she can find, to leave at Chef Miguel's kitchen. She knows that this touch makes this dish a true specialty.

Also, the foie gras ice cream is something worthy of mention, being handcrafted and made with the best raw materials coming from the southwest of France. This is a recipe based on ancestral flavours, then enhanced with a hint of Armagnac and a dash of pepper.

HARMONIZAÇÃO DE VINHOS • WINE PAIRING

Torre de Menagem, Melgaço

Castas - Alvarinho, Trajadura

Sopa de Tomate com crumble de Broa de Milho e Ovo a baixa temperatura

Tomato soup with Corn Bread crumble and Sous Vide Egg

Quando o Chef Miguel era pequenino, uns 5 anos e meio de palmo de gente, a sua avó materna fazia uma sopa de tomate com broa de milho e ovo, e que era o seu prato favorito. Não era normal uma criança tão pequena pedir sopa à refeição, mas o Miguel era diferente. Anos mais tarde, foi a sua avó que lhe abriu as portas da cozinha, que lhe ensinou entre tachos e panelas, a arte de transformar alimentos em comida.

É por isso que, em memória dela, o Chef Miguel, agora adulto já formado nas artes culinárias, lhe faz esta homenagem, reinventando a sopa de tomate da sua avó.

When Chef Miguel was a little child, about five years old, his grandmother used to make a tomato soup with corn bread crumble and egg, and that was his favourite dish. It was not normal for such a small child to order soup at mealtime, but Miguel was different. Years later, it was his grandmother who opened the kitchen doors, which taught him to make magic between pots and pans, the art of turning food into a meal.

That is why, in her memory, that Chef Miguel, now an adult and a Chef, pays this homage, reinventing his grandmother's tomato soup

HARMONIZAÇÃO DE VINHOS • WINE PAIRING

Torre de Menagem, Melgaço

Castas - Alvarinho, Trajadura

Lombos de Bacalhau confitado com Alho e Azeite guarnecido com *Risotto* de Coentros

Cod confit with Garlic and Olive oil garnished with Coriander Risotto

Esta é uma receita que nasceu de uma tradição da família da Diretora Geral do Monte Santo Resort. D. Irene, a sua mãe, tinha por hábito demolhar o bacalhau de uma maneira diferente – como o seu sogro, o Sr. Clemente, “ilustre” pescador de traineira, lhe havia ensinado muitos anos antes. Parece que no final da demolha, o bacalhau era mergulhado em leite, para lhe conferir mais doçura e tornar as postas mais macias. É esse o segredo destes lombos de bacalhau, demolhados de maneira diferente e confitados com azeite e alho.

Já o *risotto* de coentros também tem algo de especial, pois os coentros também são escolhidos a dedo pela D. Goretti, aquando das suas rondas aos canteiros do resort.

This recipe was born in the family of the General Manager of Monte Santo Resort. Mrs. Irene, her mother, had a habit of soaking the cod in a different way - as her father-in-law, Mr. Clemente, a fisherman, had taught her many years before. It seems that after the cod had been soaked, it was then dipped in milk, to give it more sweetness and make the cod softer. This is the secret of these loins of cod, dipped in a different way and cooked with olive oil and garlic.

Coriander risotto also has something special, as this fresh coriander is also handpicked by Ms. Goretti, during her rounds to the gardens of the resort.

HARMONIZAÇÃO DE VINHOS • WINE PAIRING

Casa Santos Lima, Lisboa

Casta - Sauvignon Blanc

Naco de Novilho com aromas de Alecrim, guarnecido de Tomate e Espargos salteados, Batata gratinada e molho Bearnês

Beef Medallion flavoured with Rosemary, garnished with sautéed Tomato and Asparagus, gratin Potato and Béarnaise sauce

À parte do alecrim que é escolhido a dedo nos jardins do Resort, a matéria prima desta receita é também diferente das demais encontradas no mercado. Tendo em conta a sustentabilidade da economia local e o valor que ela traz à nossa comunidade, o Chef Miguel escolheu pequenos produtores locais que nos fornecem a sua melhor carne de Novilho.

O segredo sente-se no sabor, claro.

Apart from the rosemary that is handpicked in the gardens of the Resort, the raw material of this recipe is also different from the others found in the market. Taking into account the sustainability of the local economy and the value it brings to our community, Chef Miguel chose small local producers who provide us with their best steak meat.

The secret is in the taste, of course.

HARMONIZAÇÃO DE VINHOS • WINE PAIRING

Casa Santos Lima, Lisboa

Casta - Cabernet Sauvignon

Crème Brûlée de Pistácio com Merengue e Gelado de Coco

Pistachio Crème Brûlée with Merengue & Coconut Ice Cream

Apesar da disputa conhecida entre ingleses, franceses e espanhóis sobre a origem da receita do *crème brûlée*, escolheu o Chef Miguel uma receita ancestral, de uma tia francesa da Lena Turcsanyi, a nossa supervisora de F&B. Esta receita mostra que o verdadeiro *crème brûlée* nasceu em França, (segundo familiares da mesma) e que o sabor da dita receita foi aprimorado até ao último grão de açúcar. Aqui adornado com merengue e gelado artesanal de coco.

Despite the well-known dispute between English, French and Spanish about the origin of the crème brûlée recipe, Chef Miguel chose an ancestral recipe from a French aunt of Lena Turcsanyi, our F&B supervisor. This recipe shows that the true crème brûlée was born in France (according to her family) and that the flavour of the recipe was refined until the last grain of sugar. Here adorned with meringue and handmade coconut ice cream.

HARMONIZAÇÃO DE VINHOS · WINE PAIRING

Porto Dow's Ruby

AROMA



Julia Child

Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações. Preços com IVA incluído. Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

This establishment has a complaints book. Prices include VAT. No dish, food or beverage product, including the couvert, can be charged if not requested by the client or if it is not consumed.