



JANTAR • DINNER

19:30 - 22:30

COUVERT

Pão, pasta de azeitona, manteiga com flor de sal, azeite extra virgem 7.5
Bread, olives paté, salted butter, olive oil

ENTRADAS • STARTERS

Morcele de arroz de Monchique, caramelizada com maçã verde 9
Monchique traditional sausage caramelized with green apple

Carpaccio de polvo com bouquet de rúcula, vinagreta de tangerina e mostarda Dijon 15
Octopus carpaccio with arugula, tangerine vinaigrette and Dijon Mustard

Espargos selvagens gratinados com lascas de parmesão 10
Gratin wild asparagus with parmesan cheese

SOPAS • SOUPS

Consomê de coelho bravo com sabores de Monchique 9
Wild rabbit consommé with Monchique flavours

Gaspacho frio com bacon crocante 7
Cold gazpacho with crispy bacon

PEIXE • FISH

Supremo de bacalhau com crosta de broa e ervas aromáticas, batata a murro e 27
legumes salteados
Codfish, corn bread crust and aromatic herbs, baked potato and sautéed vegetables

Filete de robalo com risotto de limão, favas frescas e quenelle de azeitona 24
Seabass fillet with lemon risotto, fresh broad beans and olive quenelle



Polvo no sauté com esmagada de grão e espargos 26
Sautéed octopus with mashed chickpeas and asparagus

Barriga de atum com puré de batata-doce assada e algas marinadas 25
Tuna fish belly with roasted sweet potato puree and seasoned seaweeds






CARNE • MEAT


Bochechas de porco preto em vinho Madeira, batata salteada e legumes salteados	25
<i>Stewed Iberian pork cheeks with Madeira, sautéed potato and vegetables</i>	
Entrecôte com batata gratin, legumes salteados e molho chimichurri	29
<i>Entrecote with potato gratin, sautéed vegetables and chimichurri sauce</i>	
Franguinho da Guia com batata frita e salada	19
<i>Grilled chicken Guia style with french fries and salad</i>	
Coxa de pato confitada com laranja e risotto de ervilhas	23
<i>Confit duck leg with orange and green peas risotto</i>	

VEGETARIANO • VEGETARIAN

Lasanha de espinafres 	16
<i>Spinach lasagna</i>	
Cevadinha cremosa com espargos e abóbora 	17
<i>Creamy barley with asparagus and pumpkin</i>	

SOBREMESAS • DESSERTS

Pudim abade de Priscos envolto em massa brick e chutney de abacaxi	9.5
<i>Abade de Priscos pudding with brick dough and pineapple chutney</i>	
Doce de banana com caril, queijo da Serra e favo mel 	8.5
<i>Banana pudding with curry, Serra cheese and honey comb</i>	
Petit gateau de chocolate com gelado de nata 	8
<i>Chocolate petit gateau with ice cream</i>	
Creme bruleé de maracujá com salgado caramelo 	8
<i>Passion fruit creme bruleé with salted caramel</i>	
Seleção de Queijos Nacionais com compotas 	15
<i>Portuguese cheese selection with Jam</i>	
Seleção de fruta laminada 	6
<i>Selection of sliced Fruit</i>	

 Vegetariano | *Vegetarian*

MONCHIQUE

RESORT & SPA

Alguns dos alimentos expostos e fornecidos podem conter alérgenos. 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.