

MONTE REAL

HOTEL • TERMAS • SPA

MENU

ENTRADAS STARTERS	Tartelette de tomates cherry confitados, anchovada, carapau prata marinado Tartelette of cherry tomatoes, anchovy, marinated horse mackerel	8.50€
	Fricassé de cogumelos, puré de couve-flor fumada, escalope de foie-gras, pera e mirtilo Mushroom, cauliflower puree, foie-gras, pear and blueberry	12€
	Camarão tigre, citrinos, ameijoa, maionese de sapateira Prawns, citrus fruits, clams, crab mayonnaise	18€
SOPAS SOUPS	Sopa do dia Soup of the day	4.50€
	A sopa do Pedrógão Pedrógão soup	6.50€
PEIXE FISH	Polvo em tempura, alhada de batata nova e legumes Octopus in tempura, with potatoes and vegetables	17.50€
	Paupiette de bacalhau, esparregado e arroz de sames Cod paupiette, mashed spinach and sames rice	18€
CARNE MEAT	Magret de pato, molho Yuzo, misto de legumes, batata doce roxa Duck magret, Yuzo sauce, mixed vegetables, purple sweet potato	15.50€
	Hambúrguer Angus maturado, cebola crocante, bacon, cheddar, maionese de alho preto Matured Angus burger, crispy onion, bacon, cheddar, black garlic mayonnaise	14€
	Bife do lombo corado, baunilha e sementes de mostarda, manteiga de osso à moelle Roasted sirloin steak, vanilla, and mustard	23€
KIDS	Pizza Margherita	6.50€
	Douradinhos de pescada, arroz e salada Breaded fish, rice, and salad	8€
	Esparguete à bolonhesa Spaghetti Bolognese	8€
	Massa Espiral com fiambre Spiral pasta with ham	6€
	Mousse de chocolate Chocolate mousse	4€
WELLNESS	Arroz Caldoso de legumes e frutos secos Vegetable rice and dry fruits	11.50€
	Seleção de alfaces, guacamole, tomate cereja assado e tiras de milho, miolo de noz e pesto de coentros Selection of lettuce, guacamole, roasted cherry tomatoes and corn strips, walnut kernels, and cilantro pesto	9€
	Caril de legumes e Portobello, e temphe corado em azeite de ervas Vegetable curry and Portobello and temphe of herbal olive oil	13€
	Calzone frango, espinafres ricota e frutos secos Calzone chicken, ricotta spinach and nuts	12€
PIZZAS	Linguiça, Portobello, azeitona e cebola roxa Sausage, Portobello, olive, and red onion	11€
	Salmão marinado, rúcula, pistacho, aneto Calzone frango, espinafres ricota e frutos secos Marinated salmon, arugula, pistachio, Calzone chicken, ricotta spinach and nuts	13.50€
	Abacaxi, fiambre cogumelos paris, manjeriço Pineapple, Paris ham mushrooms, basil	10.50€
	Peperonni, acelga, coentros e passas Peperonni, chard, coriander, and raisins	11.50€
	Tomate, azeitona e manjeriço Tomato, olive, and basil	11€
SOBREMESAS DESSERTS	Fondant de abóbora, molho de moscatel e mel e lima Pumpkin fondant with muscat and honey and lime sauce	7€
	Pêra rocha confitada em porto 10 anos, mousse de amora Roasted pear in Port wine 10 years, blackberry mousse	8.50€
	Avelã, chocolate, caramelo salgado e framboesa Hazelnut, chocolate, salted caramel, and raspberry	7.50€
	Compota de laranja, chocolate amargo e praliné Orange compote, dark chocolate and praline	6.50€

DISCOVERY HOTEL
MANAGEMENT



Alguns dos alimentos expostos e fornecidos podem conter alergénios. Para mais informações agradeçamos 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.