



**MONTEBELO**  
**MOSTEIRO**  
**DE ALCOBAÇA**  
HISTORIC HOTEL  
★★★★★

# MENU



No Restaurante do Montebelo Mosteiro de Alcobaça praticamos uma cozinha de identidade focada no mais importante – o Sabor – explorando ao máximo os ingredientes e os produtos frescos que a nossa terra e a nossa costa têm para nos oferecer.

Aqui, a inspiração predomina nas memórias mais antigas e na cozinha genuína aliada aos novos produtos e às novas técnicas, para que um ato de comer seja mais do que apenas uma refeição, mas sim uma experiência única e inesquecível.

Deixe-se levar por esta viagem de sabores pelas mãos do Chef Bruno Mendes e a sua equipa num local tão mágico e com tanta história como o nosso Mosteiro.

Chef Bruno Mendes





## PARA ABRIR O APETITE COMEÇAMOS COM

A nossa seleção de pão (por pessoa)

1,50 €

Manteigas artesanais, azeite regional e tapenade de azeitonas

3,50 €

## UM ACONCHEGO

Creme de legumes da horta

4,00 €

Creme de tomate com ovo escalfado e presunto regional

5,00 €

## AS NOSSAS SALADAS

Salada de *mozzarella* fresca, tomate cherry e amêndoa torrada

12,00 €

Salada de morcela de arroz local, maçã de Alcobaça IGP,  
cebola caramelizada e redução balsâmica

14,00 €

## O INÍCIO DE UMA VIAGEM GASTRONÓMICA

Cremoso de queijo de cabra Flor do Vale caramelizado

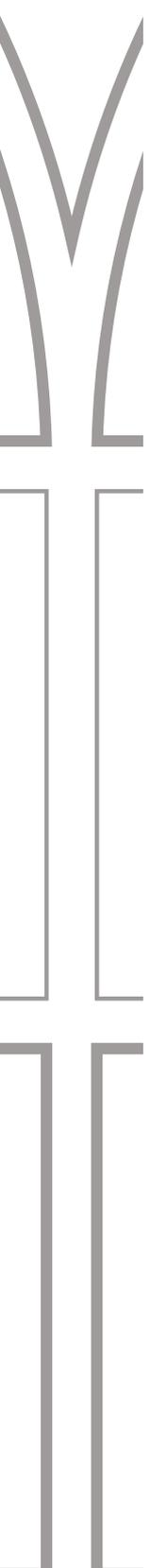
9,00 €

Ovo escalfado com salteado de cogumelos, presunto, tomate cherry e azeite trufado

14,00 €

Camarão selvagem salteado em seu molho e coentros BIO

19,00 €



## DA COSTA PARA O PRATO

---

Linguini nero com salteado de camarão selvagem e mexilhões  
23,50 €

*Sugerimos harmonizar com espumante Quinta das Bageiras Rosé*

Risotto carnaroli de lula da costa, tinta de choco, camarão e coentros  
24,50 €

*Sugerimos harmonizar com Página Arinto*

Filete de pregado do Atlântico com risotto de espargos selvagens e raspa de lima  
28,00 €

*Sugerimos harmonizar com Curvos Loureiro*

## A NOSSA SELEÇÃO DE CARNES

---

Peito de frango com salteado de esparguete, cogumelos e espargos verdes  
19,50 €

*Sugerimos harmonizar com Quinta da Sequeira Rosado*

Lombinho de porco malhado, castanhas, maçã de Alcobaça IGP, espargos e cogumelos  
24,00 €

*Sugerimos harmonizar com Madame Pilar*

Entrecôte de novilho grelhado, legumes variados e a nossa batata frita  
28,00 €

*Sugerimos harmonizar com Cerejeiras Grande Reserva Tinto*

## COZINHA DE CONFORTO (TACHINHO NA MESA)

---

Arroz de bacalhau da Noruega com grão de bico  
28.50€ (2 pax 48,00€)

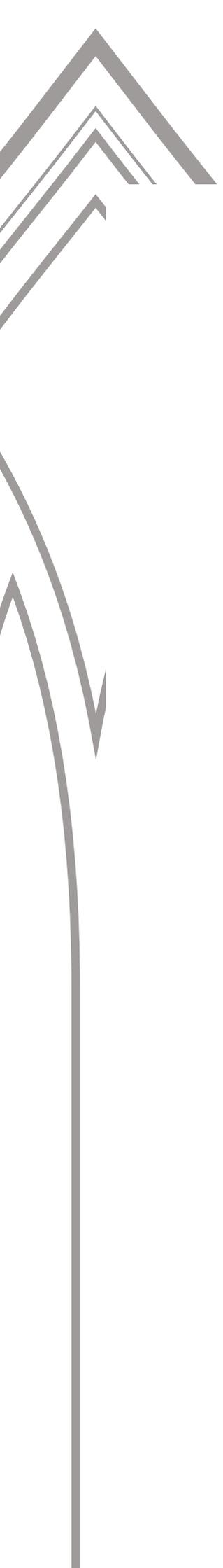
*Sugerimos harmonizar com Quinta de São João Batista Reserva Branco*

Arroz de cabrito serrano, cogumelos selvagens e castanhas  
29,00€ (2 pax: 49.50€)

*Sugerimos harmonizar com Kompassus Reserva*

Massada de garoupa com camarão e perfume de coentros frescos  
31,00€ (2 pax: 55,00€)

*Sugerimos harmonizar com Chocapalha Chardonnay*



## PARA OS MAIS NOVOS

Bifinho de frango com esparguete

11,00 €

Hambúrguer de vitela com arroz, batata frita e ovo estrelado

16,00 €

## PARA TERMINAR EM GRANDE

Fruta da época laminada

*Escolha de 1 fruta por dose (melão, laranja, kiwi, maçã ou pera)*

4,00 €

Fruta tropical laminada

*Escolha de 1 fruta por dose (abacaxi, manga ou mamão)*

5,50 €

Bola de gelado

*Escolha de 1 sabor (baunilha, avelã, chocolate ou limão)*

5,00 €

Leite creme queimado

6,00 €

*Sugerimos harmonizar com Porto Ruby*

Panna cotta de coco e fava tonka com redução de ginja

6,50 €

*Sugerimos harmonizar com Porto Tawny 10 anos*

Pudim de coco com morangos flamejados

7,00 €

*Sugerimos harmonizar com*

Tarte de maçã de Alcobaça IGP caramelizada com gelado de avelã

8,50 €

*Sugerimos harmonizar com Porto Tawny*

O nosso tributo ao Mosteiro

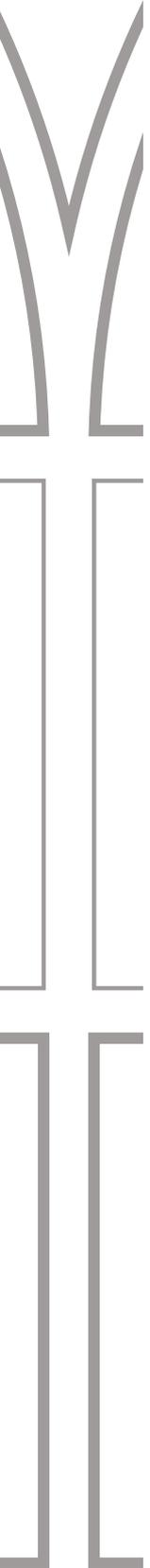
num crocante de ovos moles, castanha, licor de ginja  
e com gelado de baunilha de Madagáscar

10,50 €

*Sugerimos harmonizar com Ginja de Alcobaça*



# A NOSSA ESPECIAL SELEÇÃO VEGETARIANA



## PARA ABRIR O APETITE COMEÇAMOS COM

A nossa seleção de pão (por pessoa)

1,50 €

Manteigas artesanais, azeite regional e tapenade de azeitonas

3,50 €

## O INÍCIO DE UMA VIAGEM GASTRONÓMICA

Creme de legumes da horta

4,00 €

Creme de tomate com ovo escalfado

4,80 €

Cremoso de queijo de cabra Flor do Vale caramelizado

9,00 €

Salada de mozzarella fresca, tomate cherry e amêndoa torrada

12,00 €

Ovo escalfado com salteado de cogumelos,  
espargos, tomate cherry e azeite trufado

14,00 €



# A NOSSA ESPECIAL SELEÇÃO VEGETARIANA

## DIRETAMENTE DAS NOSSAS TERRAS

---

Esparguete salteado com espargos, cogumelos e tomate cherry  
19,00 €

*Sugestão: Casal das Freiras "Verdelho"*

Tofu, cogumelos Portobello, espargos e puré de castanha  
20,50 €

*Sugestão: Página Pinot Noir Tinto*

Risotto de cogumelos selvagens e parmesão  
21,00 €

*Sugestão: Quinta do Monte D'ouro Tinto*

Bife de seitan, legumes variados e batata frita  
22,00 €

*Sugestão: Caves velhas DOC Bucelas*

## AS NOSSAS SOBREMESAS 100% VEGAN

---

Fruta da época laminada

*Escolha de 1 fruta por dose (melão, laranja, kiwi, maçã ou pera)*

4,00 €

Fruta tropical laminada

*Escolha de 1 fruta por dose (abacaxi, manga ou mamão)*

5,50 €

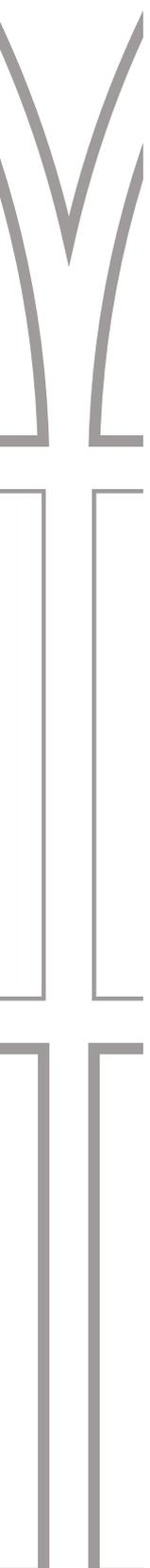
Bola de gelado

*Escolha de 1 sabor (maracujá ou morango)*

5,00 €

Bola de gelado de maracujá com manga, lascas de coco e pistacho  
9,00 €

Brownie de cacau e frutos secos com gelado de morango  
11,00 €



*Queremos servi-lo melhor.  
Se for alérgico ou intolerante a algum alimento,  
por favor consulte os nossos colaboradores.*

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

**IVA incluído à taxa em vigor.**

**Neste estabelecimento existe livro de reclamações.**

*Enjoy the best*

**montebelohotels.com**

— PORTUGAL · MOZAMBIQUE —