

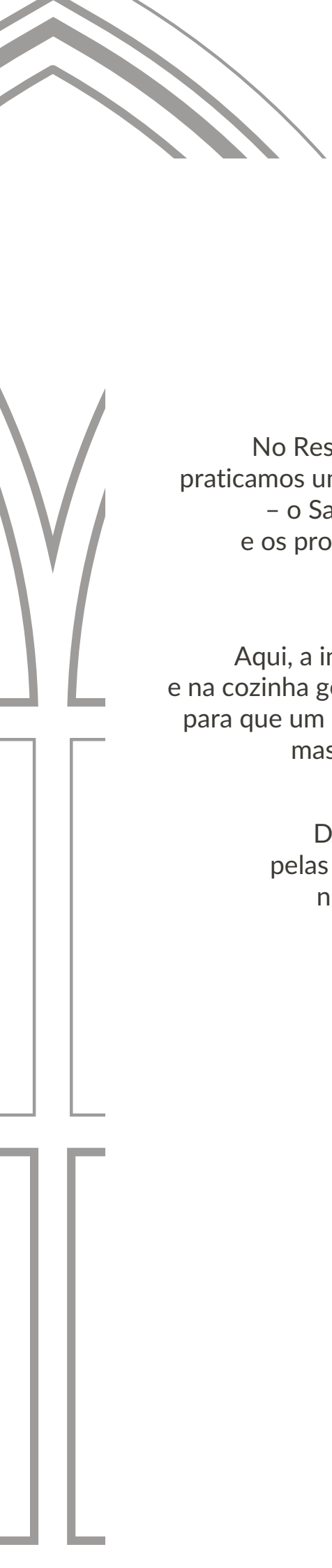


MONTEBELO
MOSTEIRO
DE ALCobaça
HISTORIC HOTEL

★★★★★

MENU

PT . EN



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



*At the Montebelo Mosteiro de Alcobaça Restaurant,
we practice a cuisine of identity focused on what matters most
- Flavor - maximizing the ingredients and fresh products
that our land and coast offer us.*

*Here, the inspiration comes from ancient memories
and authentic cuisine, combined with new products and techniques,
so that eating becomes more than just a meal,
but a unique and unforgettable experience.*

*Let yourself be carried away on this journey of flavors
guided by Chef Bruno Mendes and his team
in a magical and historic place
like our Monastery.*

- Chef Bruno Mendes





PARA ABRIR O APETITE COMEÇAMOS COM

A nossa seleção de pão (por pessoa)

1,90 €

Manteigas artesanais, azeite regional Casa da Ínsua e tapenade de azeitonas

4,00 €

UM ACONCHEGO

Creme de legumes das hortas locais

4,00 €

Creme de tomate com orégãos, ovo escalfado e presunto serrano

5,50 €

O INÍCIO DE UMA VIAGEM GASTRONÓMICA

Morcela de arroz regional com cebola caramelizada

9,00€

Esferas de alheira de caça com molho de maçã de Alcobaça IGP (4un.)

9,50€

Salada de mozzarella fresca, tomate cherry e molho pesto

13,00€

Salada de cogumelos salteados, presunto serrano, amêndoa torrada e balsâmico

15,50€

Filetes de bacalhau marinado e texturas de cebola

16,00€

O nosso camarão de Moçambique em seu molho perfumado de coentros

21,00€





TO WHET YOUR APPETITE, START WITH

Our bread selection (per person)

1,90 €

Handmade butters, regional olive oil and olive tapenade

4,00 €

WARM AND COMFORTING

Cream of garden vegetable soup

4,00 €

Creamy tomato and oregano soup, poached egg and Serrano dry-cured ham

5,50 €



THE BEGINNING OF A GASTRONOMIC JOURNEY

Regional rice black pudding with caramelized onion and Alcobaça IGP apple sauce

9,00€

Game alheira sausage croquettes with Alcobaça apple sauce (4un.)

9,50€

Fresh mozzarella salad, cherry tomatoes and pesto sauce

13,00€

Salad of sautéed mushrooms, acorn-fed dry cured ham,
toasted almonds, seasoned with balsamic vinegar

15,50€

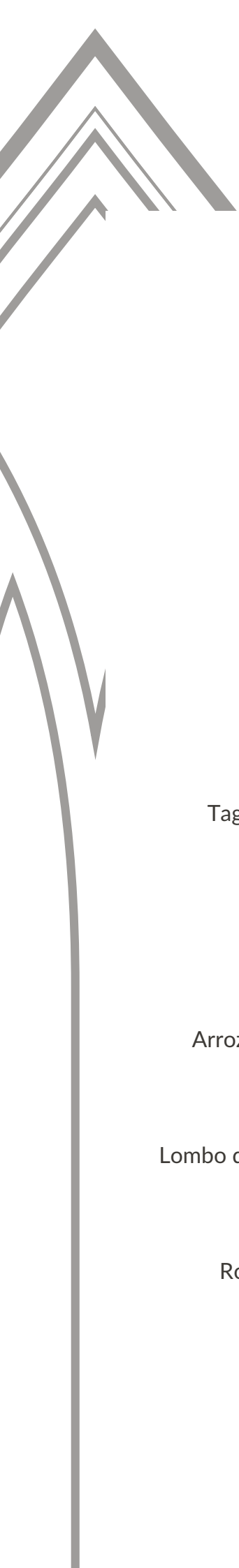


Marinated cod fillets with assorted onion textures

16,00€

Our Mozambique prawns in coriander sauce

21,00€



OS NOSSOS OVOS SELECIONADOS

Omelete de espargos verdes com batata frita

15,00€

O Brás de Alheira de Caça e Cogumelos

18,00€

Os nossos ovos rotos com camarão de Moçambique

25,00€

DA COSTA PARA O PRATO

Tagliatelle de camarão selvagem de Moçambique com espargos do mar

26,00€

Sugerimos harmonizar com vinho branco Página Arinto

Risoto carnaroli de santola da costa da Nazaré e parmigiano

29,00€

Sugerimos harmonizar com vinho verde Curvos Alvarinho

Arroz malandrinho de garoupa do Atlântico com perfume de coentros BIO

31,00€

Sugerimos harmonizar com vinho branco Quinta da Alameda Torreão

Lombo de bacalhau confitado, puré de batata com colagénio e legumes salteados

32,00€

Sugerimos harmonizar com vinho branco Casa da Ínsua Colheita

Robalo da nossa costa, cremoso de batata-doce e verduras salteadas

32,00€

Sugerimos harmonizar com vinho branco António Marinha Reserva



OUR SELECTED EGGS

Green asparagus omelette with chips

15,00€

Brás-style game alheira with mushrooms

18,00€

Our fried eggs and chips with Mozambique prawns

25,00€

FROM THE COAST TO YOUR PLATE

Tagliatelle with wild-caught Mozambique prawns and sea asparagus

26,00€

We suggest pairing with Pagina Arinto white wine

Carnaroli risotto with Nazaré coast spider crab and parmigiano reggiano

29,00€

We suggest pairing with Curvos Alvarinho green wine

Creamy Atlantic grouper rice with tomato and organic coriander

31,00€

We suggest pairing with Quinta da Alameda Torreão white wine

Confit saltcod, collagen potato purée and sautéed vegetables

32,00€

We suggest pairing with Quinta São João Batista Reserve white wine

Locally caught sea bass, sweet potato purée and sautéed greens

32,00€

We suggest pairing with Antonio Marinha Reserve white wine



A NOSSA SELEÇÃO DE CARNES

Medalhões de porco ibérico com risoto trufado de cogumelos selvagens

21,00€

Sugerimos harmonizar com vinho tinto Quinta do Monte d'Oiro

Magret de pato, ginja de Alcobaça, batata-doce e Pêra Rocha do Oeste

23,00€

Sugerimos harmonizar com vinho tinto Herdade Ceuta Reserva Alicante Bouschet

Lombinho de novilho, mil-folhas de batata e espargos verdes

28,00€

Sugerimos harmonizar com vinho tinto Doravante

Arroz de cabrito serrano, cogumelos selvagens e castanhas

31,00€

Sugerimos harmonizar com vinho tinto Casa da Ínsua

DA TERRA PARA O PRATO

Ovos rotos de cogumelos e espargos verdes

19,00€

Risoto trufado de cogumelos selvagens e queijo parmesão

20,00€

Tofu BIO com puré de batata doce e verduras variadas

21,00€

Bife de seitan, mil-folhas de batata e espargos verdes

22,00€



OUR SELECTION OF MEAT

Iberian pork medallions with truffled wild mushroom risotto

21,00€

We suggest pairing with Quinta do Monte d'Oiro red wine

Duck magret with Alcobaça sour cherry liqueur, sweet potato and Rocha do Oeste Pear

23,00€

We suggest pairing with Herdade Ceuta Reserve Alicante Bouschet red wine

Beef tenderloin with potato mille-feuille and green asparagus

28,00€

We suggest pairing with Dorovante red wine

Rice with local kid goat with wild mushrooms and chestnuts

31,00€

We suggest pairing with Kompassus Reserve red wine

FROM THE LAND TO THE PLATE

Mushroom and green asparagus “ovos rotos” [crispy potatoes with runny yolk eggs]

19,00€

Truffle risotto with wild mushrooms and parmesan cheese

20,00€

Organic tofu with sweet potato purée and seasonal greens

21,00€

Seitan steak with potato mille-feuille and green asparagus

22,00€





PARA OS MAIS NOVOS

Omelete simples com batata frita

10,50€

Douradinhos de pescada com tagliatelle

13,00€

Hambúrguer de vitela com arroz, batata e ovo estrelado

16,00€



PARA COMPLEMENTAR A SUA REFEIÇÃO

Ovo 1,50€

Arroz branco 2,00€

Batata frita 2,50€

Salada mista 4,00€





FOR THE YOUNGER ONES

Plain omelette with chips

10,50€

Hake fish fingers with tagliatelle

13,00€

Veal hamburger with rice, chips and sunny side up egg

16,00€

TO COMPLEMENT YOUR MEAL

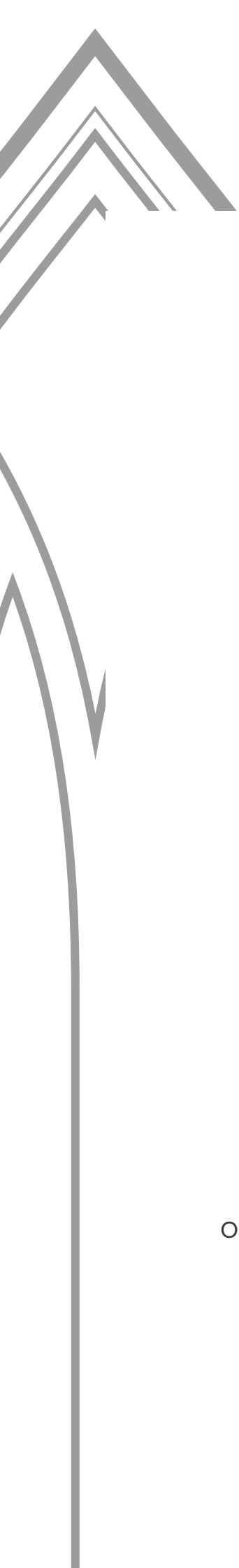
Egg 1,50€

White rice 2,00€

French fries 2,50€

Mixed salad 4,00€





PARA TERMINAR EM GRANDE

(AS NOSSAS SOBREMESAS)

Fruta da época laminada

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

4,00€

Fruta tropical laminada

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

6,00€

A nossa seleção de fruta laminada

7,50€

Bola de gelado

Escolha 1 sabor (baunilha, avelã, chocolate, limão ou frutos do bosque)

6,50€

Mousse de chocolate negro de São Tomé 70%

7.50€

Cheesecake de amendoim com caramelo e flor de sal

8,00€

Toucinho do céu, doce de ovos, avelã e frutos vermelhos

8,50€

Tarte de maçã de Alcobaça caramelizada com gelado de avelã

9,00€

O nosso tributo ao Mosteiro com gelado de baunilha de Madagáscar

10,00€

Brownie de chocolate e frutos secos com sorvete de morango

11,50€

(sobremesa vegan, sem lactose e sem glúten)



TO END ON A HIGH NOTE

(OUR DESSERTS)

Seasonal sliced fruit

Choose 1 fruit per serving (melon, orange, kiwi, apple or pear)

€4.00

Tropical sliced fruit

Choose 1 fruit per serving (pineapple, mango, or papaya)

€6.00

Our selection of sliced fruit

€7.50

Ice cream scoop

Choose 1 flavour (vanilla, hazelnut, chocolate, lemon or forest fruits)

€6.50

70% São Tomé dark chocolate mousse

€7.50

Peanut cheesecake with caramel and fleur de sel

€8.00

“Toucinho do Céu” with egg jam, hazelnuts and red fruits

€8.50

Caramelized Alcobaça apple tart with hazelnut ice cream

€9.00

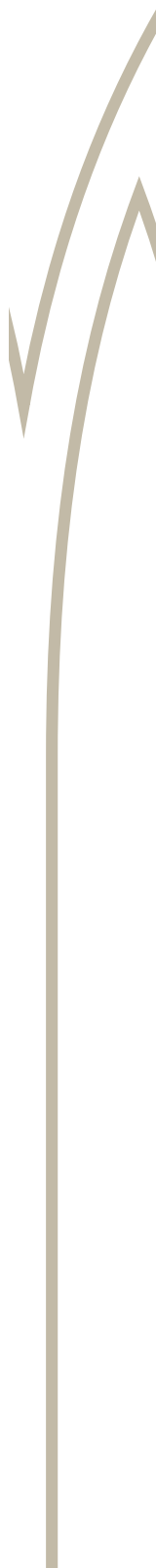
Our tribute to the Monastery with Madagascan vanilla ice cream

€10.00

Chocolate and dried fruit brownie with strawberry ice cream

€11.50

(Vegan, lactose-free and gluten-free dessert)



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

IVA incluído à taxa em vigor.

Neste estabelecimento existe livro de reclamações.

*We want to serve you better.
If you are allergic or intolerant to any food
or substance mentioned above,
please consult our staff.*

VAT included at the current rate.

This establishment has a complaints book.

Enjoy the best

montebelohotels.com
— PORTUGAL · MOZAMBIQUE —