



**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 —