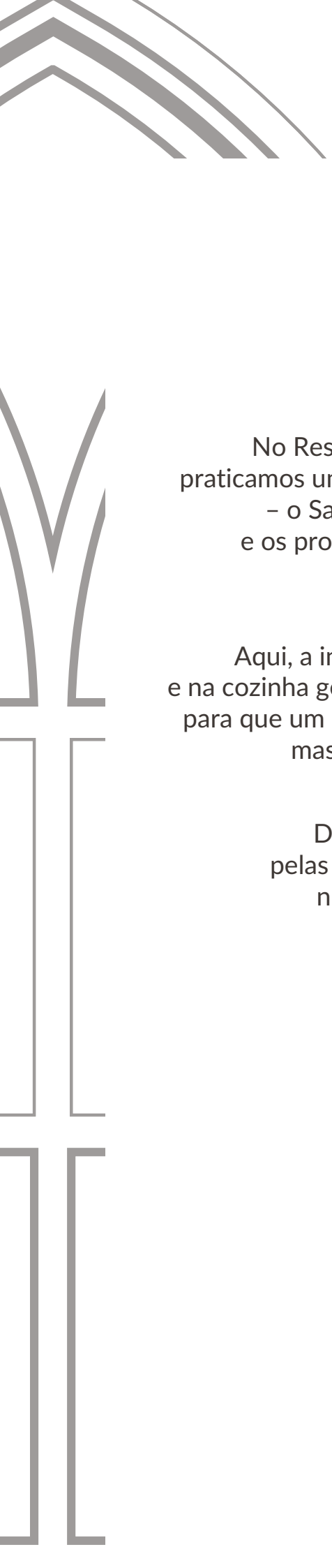




MONTEBELO
MOSTEIRO
DE ALCobaça
HISTORIC HOTEL

★★★★★

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



*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

A Nossa Seleção de Pão *(por pessoa)*

1,50 €

Manteiga Artesanal, Azeite Casa da Ínsua e Tapenade de Azeitonas

4,00 €

Couvert Montebelo Alcobaça *(por pessoa)*

*Pão, Manteiga, Azeite Casa da Ínsua, Tapenade de Azeitonas
e Uma Seleção de Aperitivos do Chefe*

8,00 €

UM ACONCHEGO

Creme de Legumes das Hortas Locais

4,00 €

Creme de Tomate, Ovo a Baixa Temperatura e Presunto Serrano

4,00 €





TO START

Our Bread Selection (*per person*)

€1.50

Artisanal Butter, Casa da Ínsua Olive Oil and Olive Tapenade

€4.00

Montebelo Alcobaça Couvert (*per person*)

*Bread, Butter, Casa da Ínsua Olive Oil, Olive Tapenade,
and a Selection of Chef's Appetizers*

€8.00

A LITTLE COMFORT

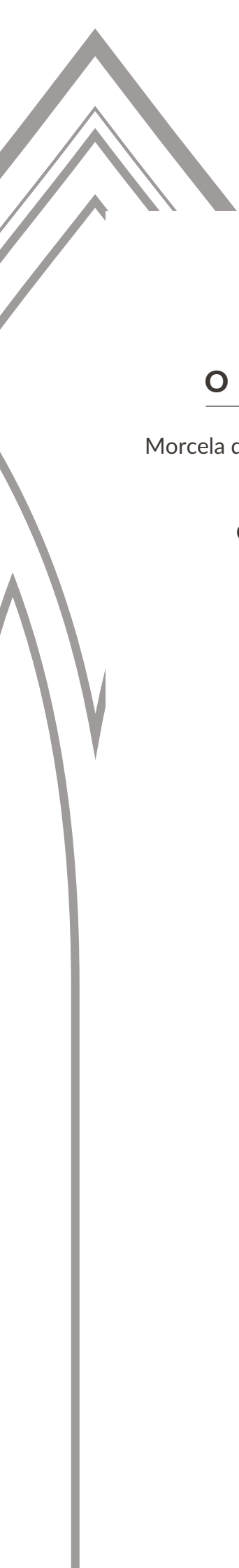
Local Garden Vegetable Cream

€4.00

Tomato Cream, Slow-cooked Egg, and Serrano Ham

€4.00





O INICIO DE UMA VIAGEM GASTRONÓMICA

Morcela de Arroz Regional, Cebola Caramelizada e Molho de Maçã IGP de Alcobaça
9,00€

O Nosso Cremoso de Queijo de Cabra Flor do Vale Caramelizado
9,50€

Salada de Mozzarella Fresca, Tomate Cherry e Molho Pesto
12,00€

Salada de Cogumelos Salteados, Presunto,
Amêndoa Torrada e Balsâmico
14,00€

O Nosso Camarão de Moçambique, Presunto Bolota,
Azeitona Negra e Yuzo
19,00€

OS NOSSOS OVOS SELECIONADOS

Omelete de Espargos Verdes e Tomate com Batata Frita
15,00€

Ovo BT com Salteado de Cogumelos, Tomate Cherry, Presunto,
Amêndoa e Azeite Trufado
18,00€

Os Nossos Ovos Rotos com Camarão de Moçambique
21,00€



THE START OF A GASTRONOMIC JOURNEY

Regional Blood Sausage with Caramelized Onion and Alcobaça Apple IGP Sauce
€9.00

Our Caramelized Flor do Vale Goat Cheese Cream
€9.50

Fresh Mozzarella Salad with Cherry Tomatoes and Pesto Sauce
€12.00

Sautéed Mushroom Salad with Ham, Toasted Almonds, and Balsamic
€14.00

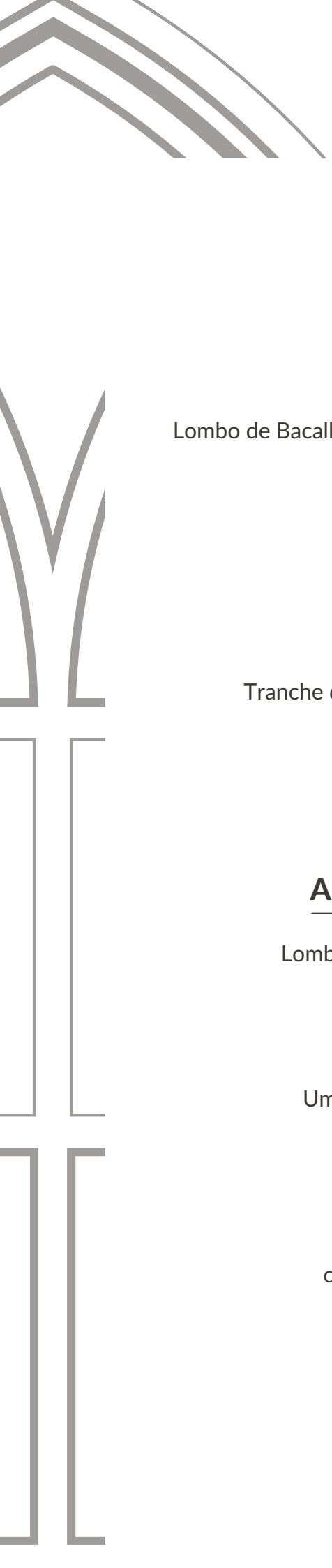
Mozambique Prawns, Acorn Ham, Black Olives, and Yuzu
€19.00

OUR SELECTED EGGS

Green Asparagus and Tomato Omelette with Fries
€15.00

Slow-cooked Egg with Sautéed Mushrooms, Cherry Tomatoes,
Ham, Almonds, and Truffle Oil
€18.00

Our Broken Eggs with Mozambique Prawns
€21.00



DA COSTA PARA O PRATO

Lombo de Bacalhau Confitado, Puré de Batata com Colagénio e Mini Legumes

26,00€

Sugestão Vínica: VB Quinta São João Batista Reserva

Risoto Carnaroli de Lulas da Nossa Costa,
Tinta de Choco, Camarão e Coentros

27,00€

Sugestão Vínica: VB Página Arinto

Tranche de Robalo com Risoto Cremoso de Espargos Selvagens
e Raspa de Lima

32,00€

Sugestão Vínica: VB Herdade do Sobroso

A NOSSA SELEÇÃO DE CARNES

Lombinho de Porco com Redução de Ginja de Alcobaça,
Puré de Castanha, Maça e Cogumelos

19,50€

Sugestão Vínica: VT Cerejeiras grande reserva

Uma Nova Versão do Frango da Púcara num Risoto
Aromatizado com Perfume de Laranja

23,00€

Sugestão Vínica: VT Quinta do Crasto

O Nosso Medalhão de Novilho Nacional
com Cremoso de Batata-Doce e Legumes Baby

27,50€

Sugestão Vínica: VT Dona Maria "Petit Verdot"



THE COAST TO THE PLATE

Confit Cod Loin, Collagen Potato Purée, and Baby Vegetables

€26.00

Wine Suggestion: Quinta São João Batista Reserva White Wine

Carnaroli Rice with Local Squid, Cuttlefish Ink, Prawns, and Coriander

€27.00

Wine Suggestion: Pádua Arinto White Wine

Seabass Fillet with Creamy Wild Asparagus Risotto and Lime Zest

€32.00

Wine Suggestion: Herdade do Sobroso White Wine

OUR MEAT SELECTION

Pork Tenderloin with Alcobaça Sour Cherry Reduction,
Chestnut Purée, Apple, and Mushrooms

€19.50

Wine Suggestion: Cerejeiras Grande Reserva Red Wine

A New Version of “Frango da Púcara” with Orange-scented Risotto

€23.00

Wine Suggestion: Quinta do Crasto Red Wine

Our National Beef Medallion with Sweet Potato Cream
and Baby Vegetables

€27.50

Wine Suggestion: Dona Maria “Petit Verdot” Red Wine



COZINHA DE CONFORTO (TACHINHO NA MESA)

Arroz Caldoso de Camarão de Moçambique

22,00€/ 1pax - 38,00€/ 2pax

Sugestão Vínica: Vinho branco Casa da Ínsua

Arroz de Cabrito Serrano, Cogumelos Selvagens e Castanhas

30,00€/ 1pax - 53,00€/ 2pax

Sugestão Vínica: VT Kompasus Reserva

Massada de Garoupa com Camarão Selvagem
e Perfume de Coentros Frescos

31,00€/ 1pax - 59,00€/ 2pax

Sugestão Vínica: VB Chocapalha "chardonnay"

PARA COMPLEMENTAR A SUA REFEIÇÃO

Ovo 1,50€

Arroz Branco 2,00€

Batata Frita 2,50€

Salada Mista 2,50€



COMFORT FOOD (*SERVED IN A POT AT THE TABLE*)

Mozambique Prawn Rice Stew

€22.00/ 1pax - €38.00/ 2pax

Wine Suggestion: Casa da Ínsua White Wine

Mountain Goat Rice with Wild Mushrooms and Chestnuts

€30.00/ 1pax - €53.00/ 2pax

Wine Suggestion: Kompassus Reserve Red Wine

Grouper Pasta with Wild Prawns and Fresh Coriander Scent
e Perfume de Coentros Frescos

€31.00/ 1pax - €59.00/ 2pax

Wine Suggestion: Chocapalha "chardonnay" White Wine



TO COMPLEMENT YOUR MEAL

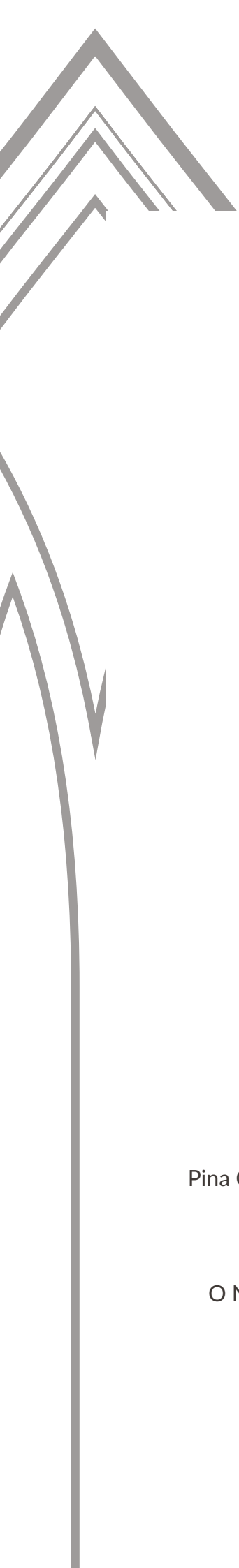
Egg €1.50

White Rice €2.00

French Fries €2.50

Mixed Salad €2.50





PARA TERMINAR EM GRANDE

Fruta da Época Laminada

Escolha 1 fruta por dose (Melão, Laranja, Kiwi, Maça ou Pera)

4,00€

Fruta Tropical Laminada

Escolha 1 fruta por dose (Abacaxi, Manga ou Mamão)

5,50€

A Nossa Seleção Fruta Laminada

6,50€

Bola de Gelado

Escolha 1 sabor (Baunilha, Avela, Chocolate, Coco ou Frutos do Bosque)

5,00€

Mousse de Chocolate Negro de São Tomé 70%

6,00€

Sugestão Vinica: Vinho da Madeira

Toucinho do Céu, Doce de Ovos, Avelã e Frutos Vermelhos

7,50€

Sugestão Vinica: Porto Tawny 10 anos

Tarte de Maçã de Alcobaça Caramelizada com Gelado de Avela

8,50€

Sugestão Vinica: Porto Tawny

Pina Colada Montebelo Numa Panacota de Ananás, Rum e Gelado de Coco

9,00€

Sugestão Vinica: Porto Ruby

O Nosso Tributo ao Mosteiro num Crocante de Ovos Moles, Castanha, licor de Ginja e com Gelado de Baunilha de Madagáscar

9,50€

Sugestão Vinica: Ginja de Alcobaça



TO END ON A HIGH NOTE

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)

€5.50

Our Selection of Sliced Fruit

€6.50

Ice Cream Scoop

Choose 1 flavour (Vanilla, Hazelnut, Chocolate, Coconut, or Forest Fruits)

€5.00

70% São Tomé Dark Chocolate Mousse

€6.00

Wine Suggestion: Madeira Wine

“Toucinho do Céu” with Egg Jam, Hazelnuts, and Red Fruits

€7.50

Wine Suggestion: 10-year-old Tawny Port

Caramelized Alcobaça Apple Tart with Hazelnut Ice Cream

€8.50

Wine Suggestion: Tawny Port

Montebelo Piña Colada Panacotta with Pineapple, Rum, and Coconut Ice Cream

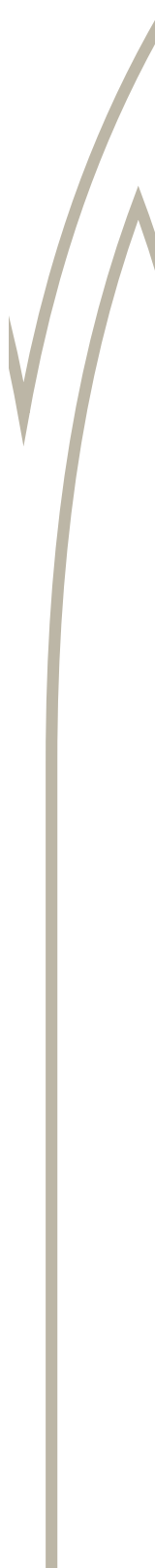
€9.00

Wine Suggestion: Ruby Port

Our Tribute to the Monastery – Crunchy Egg Yolk Sweets, Chestnut, Sour Cherry Liqueur, and Madagascan Vanilla Ice Cream

€9.50

Wine Suggestion: Alcobaça Sour Cherry Liqueur





A NOSSA CUIDADA SELEÇÃO VEGETARIANA / VEGAN

PARA ABRIR O APETITE

A Nossa Seleção de Pão (*por Pessoa*) - 1,50€
Manteiga Artesanal, Azeite Casa da Ínsua e Tapenade de Azeitonas - 4,00€

O INICIO DE UMA VIAGEM GASTRONÓMICA

Creme de Legumes das Hortas Locais - 4,00€
Creme de Tomate com Perfumes de Manjerição - 5,50€
O Nosso Cremoso de Queijo de Cabra Flor do Vale Caramelizado - 9,50€
Salada de Mozzarella Fresca, Tomate Cherry e Molho Pesto - 12,00€
Salada de Cogumelos Salteados com Tomate, Amêndoa Torrada e Balsâmico - 14,00€

DA TERRA PARA O PRATO

Omelete de Espargos Verdes e Tomate com Batata Frita - 15,00€
Arroz de Feijão Vermelho com Boletos Selvagens e Espargos Verdes - 19,00€
Risoto de Cogumelos Selvagens e Queijo Parmesão - 20,00€
Salteado de Seitan em Cebolada com Cogumelos, Espargos e Batata Frita - 21,00€
Ovo Rotos com Salteado de Cogumelos, Tomate Cherry,
Amêndoa e Azeite Trufado - 21,00€
Bife de Tofu BIO com Puré de Batata-Doce e Legumes Baby - 22,00€

AS NOSSAS SOBREMESAS 100% VEGANAS

Fruta da Época Laminada - 4,00€
Escolha 1 fruta por dose (Melão, Laranja, Kiwi, Maça ou Pera)
Fruta Tropical Laminada - 5,50€
Escolha 1 fruta por dose (Abacaxi, Manga ou Mamão)
A Nossa Seleção Fruta Laminada - 6,50€
Bola de Gelado (Sem Lactose e Sem Glúten) - 5,00€
Escolha 1 sabor (Maracujá ou Morango)
Gelado de Maracujá com Manga Fresca, Lascas de Coco e Pistacho Torrado
(*Sem Lactose e Sem Glúten*) - 11,50€
Brownie de Chocolate e Frutos Secos com Sorvete de Morango - 11,50€
(*Sem Lactose e Sem Glúten*)





OUR VEGETARIAN / VEGAN SELECTION

TO START

Our Bread Selection (per person) – €1.50

Artisanal Butter, Casa da Ínsua Olive Oil, and Olive Tapenade – €4.00

THE START OF A GASTRONOMIC JOURNEY

Local Garden Vegetable Cream – €4.00

Tomato Cream with Basil Fragrance – €5.50

Our Caramelized Flor do Vale Goat Cheese Cream – €9.50

Fresh Mozzarella Salad with Cherry Tomatoes and Pesto Sauce – €12.00

Sautéed Mushroom Salad with Tomato, Toasted Almonds, and Balsamic – €14.00

FROM THE LAND TO THE PLATE

Green Asparagus and Tomato Omelette with Fries – €15.00

Red Bean Rice with Wild Mushrooms and Green Asparagus – €19.00

Wild Mushroom and Parmesan Risotto – €20.00

Sautéed Seitan with Onion Sauce, Mushrooms, Asparagus, and Fries – €21.00

Broken Eggs with Mushrooms, Cherry Tomatoes, Almonds, and Truffle Oil – €21.00

Organic Tofu Steak with Sweet Potato Purée and Baby Vegetables – €22.00

100% VEGAN DESSERTS

Seasonal Sliced Fruit – €4.00

Escolha 1 fruta por dose (Melão, Laranja, Kiwi, Maça ou Pera)

Tropical Sliced Fruit – €5.50

Escolha 1 fruta por dose (Abacaxi, Manga ou Mamão)

Our Selection of Sliced Fruit – €6.50

Lactose and Gluten-free Ice Cream Scoop – €5.00

(Passion Fruit or Strawberry)

Passion Fruit Sorbet with Fresh Mango, Coconut Shavings, and Toasted Pistachios – €11.50

(Lactose and Gluten-free)

Chocolate and Nut Brownie with Strawberry Sorbet – €11.50

(Lactose and Gluten-free)





CARTA PARA OS NOSSOS KIDS

ENTRADAS

Creme de Legumes
4,00€

Tirinhas de Frango Panado
6,00€

PRATOS PRINCIPAIS

Omelete Simples com Batata Frita
9,50€

Hambúrguer de Vitela com Batata Frita e Ovo Estrelado
12,50€

Filete de Robalinho com Arroz Branco e Cenourinhas
17.00€

SOBREMESAS

Fruta da Época Laminada
Melão, Laranja, Kiwi, Maçã ou Pêra
4,00€

Bola de Gelado
Baunilha, Chocolate ou Frutos do Bosque
5,00€

Mousse de Chocolate
6,00€





CHILDREN'S MENU

STARTERS

Vegetable Cream
4,00€

Chicken Strips
6,00€

MAIN COURSES

Plain Omelette with Fries
9,50€

Veal Burger with Fries and Fried Egg
12,50€

Seabass Fillet with White Rice and Carrots
17.00€

DESSERTS

Seasonal Sliced Fruit
Melon, Orange, Kiwi, Apple or Pear
4,00€

Ice Cream Scoop
Vanilla, Chocolate or Forest Fruits
5,00€

Chocolate Mousse
6,00€

*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 —