



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

4,00€



UM ACONCHEGO

Creme de legumes da horta

4,00€

Creme de tomate com orégãos, ovo escalfado e presunto

Serrano

5,00€



O INÍCIO 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 Bolota, amêndoa

torrada e balsâmico

14,00€

O nosso camarão de Moçambique em seu molho perfumado

com coentros

19,00€





OS NOSSOS OVOS SELECIONADOS

Omelete de espargos verdes com batata frita

15,00 €

Ovo escalfado de cogumelos, presunto,
amêndoa torrada e cherry

18,00 €

Os nossos ovos rotos com camarão de
Moçambique

21,00 €

DA COSTA PARA O PRATO

Arroz caldoso de camarão de Moçambique

22,00 €

Sugerimos harmonizar com Vinho branco Casa da Ínsua

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

26,00 €

Sugerimos harmonizar com Vinho branco Quinta São João Batista Reserva

Risoto carnaroli de lulas da nossa costa, tinta de choco, camarão e
coentros

28,00 €

Sugerimos harmonizar com Vinho branco Página Arinto

Tranche de robalo de mar, algas frescas e risoto aromatizado com
lima


32,00 €

Sugerimos harmonizar com Vinho branco Herdade do Sobroso

Massada de garoupa com camarão selvagem e perfume de
coentros frescos

31,00 €

Sugerimos harmonizar com Vinho branco Chocapalha "chardonnay"





A NOSSA SELEÇÃO DE CARNES

Lombinho de porco com redução de ginja de Alcobaça, puré de castanha, maçã e cogumelos

19,50 €

Sugerimos harmonizar com Vinho tinto Cerejeiras grande reserva

Peito de frango com risoto trufado de cogumelos dos bosques

23,00 €

Sugerimos harmonizar com Vinho tinto Quinta do Crasto

O nosso medalhão de novilho Nacional com cremoso de batata-doce e legumes salteados

27,50 €

Sugerimos harmonizar com Vinho tinto Casa da Ínsua Reserva 2017

Arroz de cabrito Nacional, cogumelos selvagens e castanhas

30,00 €

Sugerimos harmonizar com Vinho tinto Kompassus Reserva

DA TERRA PARA O PRATO

Arroz de Feijão Vermelho com Boletos e Espargos Verdes

19,00€

Risoto Trufado de Cogumelos Selvagens e Queijo Parmesão

20,00€

Salteado de Tofu BIO com Cogumelos Portobello, Espargos e Tomate Cherry

21,00€

Bife de Seitan com Puré de Batata-Doce e Legume Salteados

22,00€



PARA OS MAIS NOVOS

Omelete Simples com Batata Frita

9,50€

Hambúrguer de Vitela com Arroz, Batata e Ovo Estrelado

12,50€

Filete de Robalinho com Arroz Branco e Cenourinhas

17,00€



PARA COMPLETAR A SUA REFEIÇÃO

Ovo..... 1,50€

Arroz Branco 2,00€

Batata Frita 2,50€

Salada Mista 2,50€



PARA TERMINAR EM GRANDE

AS NOSSAS SOBREMESAS

Fruta da Época Laminada

(Melão, Laranja, Kiwi, Maça ou Pera)

4,00 €

Fruta Tropical Laminada

(Abacaxi, Manga ou Mamão)

5,50 €

A Nossa Seleção Fruta Laminada

6,50 €

Bola de Gelado

(Baunilha, Avela, Chocolate, Limão ou Frutos do Bosque)

5,00 €

Mousse de Chocolate Negro de São Tomé 70%

6,00 €

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

7,50 €

Tarte de Maçã de Alcobaça Caramelizada com Gelado de Avela

8,50 €

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

9,50 €

Gelado de Maracujá com Manga Fresca, Lascas de Coco e Pistacho Torrado

(Sobremesa Vegan, Sem Lactose e Sem Glúten)

11,50 €

Brownie de Chocolate e Frutos Secos com Sorvete de Morango

(Sobremesa Vegan, Sem Lactose e Sem Glúten)

11,50 €



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 —