



**MONTEBELO
VISTA ALEGRE**

ÍLHAVO · HOTEL

★★★★★

MENU

ENTRÉES

- Pain, huile d'olive et suggestion du chef (par personne) 🥕
3,00€
- Morue marinée aux pickles d'oignons rouges et petites carottes
13,50€
- Terrine* de poulpe, poivron rôti et olives *taggiasche*
13,50 €
- Soupe de poisson et fruits de mer aux algues de la côte
12,50€
- Velouté de légumes 🌿
6,50€
- Carpaccio* de veau, parmesan et *pesto* génois
13,50€
- Textures de champignons, parmesan, œuf dur [cuit à basse température] et truffe 🥕
15,00 €
- « Jambon cru » de canard, foie, vin *Madeira* et orange
14,50 €

🥕 Végétarien
🌿 Vegan

VÉGÉTARIEN

- Salade composée 🌿
7,50€
- Salade de *boulgour*, petits légumes et noix de cajou 🌿
12,50€
- Salade *caprese* 🥕
13,00€
- Légumes aux œufs brouillés 🥕
18,50€
- Quinoto aux légumes et *seitan* 🥕
19,50€
- Risotto* aux asperges et champignons truffés 🥕
21,50€

POISSON

Risotto aux crevettes, coquilles Saint Jaques et algues
26,50€

Poisson du jour, *brandade* de morue et beurre blanc
25,50€

Vivaneau, riz à l'*edamame*, safran, laitue de mer et fromage *São Jorge*
24,50€

Bacalhau à Brás [œufs brouillés à la morue et aux pommes de terre frites],
jaune d'œuf à basse température et algue *Nori*
21,50€

Filet de morue, poulpe et purée de pois chiche
27,00€

VIANDE

Riz de chevreau aux châtaignes et aux champignons
à la mode de la Chef *Cristina Almeida*
33,50€

Magret de canard, panais truffé, légumes mélangés
et réduction de vin de *Madeira*
28,50€

Collier de porc ibérique à la moutarde, écrasée de *alheira*
[saucisse fumée, spécialité traditionnel du Portugal] et épinards
25,50€

Filet mignon de bœuf *Bella Italia* au *gorgonzola* et jambon cru de Parme
32,50€

Végétarien

Vegan

POUR LES ENFANTS

Filets de merlu panés

15,00€

Steak haché et *spaghetti*

16,00€

Filet de veau avec frites et œuf poché

19,00€

Végétarien
Vegan

DESSERTS

Boule de glace 🥕

7,00€

Fines lamelles de fruit 🍃

7,50€

Panna cotta au litchi, goyave et noix de coco 🥕

7,50€

Brownie au chocolat pour les plus petits 🥕

8,50€

Millefeuille aux *ovos moles* [crème aux œufs] 🥕

8,50€

Crème brûlée aux figues, noix et cannelle 🥕

9,50€

Délice de chocolat au lait, caramel salé et noisette 🍃

9,50€

Textures de chocolat noir de São Tomé 70% et caramel 🍃

9,50€

Semi-froid aux cerises et framboises, *streusel* au cacao et à la vanille 🥕

9,50€

Aucun plat, produit alimentaire ou boisson, y compris les entrées, ne peuvent être facturés s'ils ne sont pas demandés par le client ou s'ils sont rendus inutilisables par celui-ci.

*Nous voulons mieux vous servir.
Si vous êtes allergique ou intolérant à l'un des aliments ou à l'une des substances mentionnés ci-dessus, veuillez le préciser à notre personnel.*

Capacité du restaurant : 140 places.

TVA incluse au taux en vigueur.

Cet établissement dispose d'un livre de réclamations.

Enjoy the best

montebelohotels.com
— PORTUGAL · MOZAMBIQUE —