



TORRE DE GOMARIZ

WINE & SPA HOTEL



MENU

Intolerâncias e alergias alimentares: antes de efetuar o seu pedido de alimentos e bebidas, agradecemos que nos comunique se pretende esclarecimentos sobre os nossos ingredientes.

Intolerances and food allergies: before your order please consult us for any explanation on the ingredients we use.



RESTAURANTE
GOMARIZ

1 | TORRE DE GOMARIZ WINE & SPA HOTEL

MENU DE DEGUSTAÇÃO: 7 MOMENTOS

Tasting Menu: 7 Moments

ENTRADA QUENTE *HOT STARTER*

Sopa da Pedra

Rock soup

ENTRADA FRIA *COLD STARTER*

Lagosta, sapateira e algas

Lobster, crab and seaweed

PEIXE *FISH*

Salmonete, beterraba e framboesa

Mullet, beet and raspberry

CORTA SABORES *PALATE CLEANSER*

CARNE *MEAT*

Angus, cogumelos selvagens e trufa preta

Angus meat, mushrooms and black truffle

PRÉ-SOBREMESA *PRE-DESSERT*

Sugestão do Chef

Chef's suggestion

SOBREMESA *DESSERT*

Toucinho do Céu, amêndoa e tangerina

"Toucinho do Céu", almond and tangerine

MENU SUJEITO A MARCAÇÃO PRÉVIA DE 24H

24 HOUR ADVANCE BOOKING REQUIRED

PREÇO POR PESSOA 95.00€

VINHOS 30.00€ (P.P.)

Price per person: 95.00 €

Wines: 30.00 €

Desfrute deste delicioso menu no topo da Torre, com vista panorâmica sobre as nossas vinhas. O serviço tem um custo adicional de 100€ e está disponível mediante marcação prévia e condições climatéricas.

Enjoy this delicious menu at the top of the Tower, with panoramic views over our vineyards. The service has an additional cost of 100€ and is available upon advance booking and weather conditions.

IVA incluído
VAT included



RESTAURANTE
GOMARIZ

2 | TORRE DE GOMARIZ WINE & SPA HOTEL

COUVERT

Couvert

Pão, azeite e manteiga 3.50€
Bread, olive oil and butter

ENTRADAS

Starters

Creme do dia 5.00€
Soup of the day

Sopa de Rabo de Boi 8.00€
Oxtail Soup

Crocante de queijo de cabra e texturas de papaia 9.50€
Goat Cheese Crunchy and papaya textures

Ovo a baixa temperatura (65°C), migas de alheira e pancetta crocante 10.00€
Low temperature egg (65°C), "alheira" crumbs and crunchy pancetta

Carpaccio de salmão curado em beterraba, abacate e maçã granny smith 11.00€
Smoked salmon carpaccio in beet, avocado and granny smith apple

Presunto de pato fumado, frutos silvestres, rúcula e parmesão 12.00€
Smoked duck ham, wild fruits, arugula and parmesan

Escalope de Foie Gras, texturas de pêra rocha, pistachio e beterraba 13.00€
Foie Gras scallop, rocha pear textures, pistachio and beet

Vieiras, ervilha e presunto de Porco Bísaro 14.00€
Scallops, pea and Bisaro Pork ham



PEIXE

Fish

Lombo de bacalhau confitado, crosta de azeitona, batata jovem, espinafres e cebola roxa 21.00€

Confit codfish fillet, olive crust, young potato, spinach and red onion

Robalo selvagem, xerém de gambas, alho francês e agrião 22.00€

Wild Bass, shrimp xerém, french garlic and cress

Polvo a baixa temperatura, batata-doce, feijão-verde e crocante de açorda negra 23.00€

Low temperature octopus, sweet-potato, green bean and crunchy of black "açorda"

Peixe Galo, castanha de caju, cenoura, funcho, couve-flor e infusão de lemon grass 23.00€

Dory, cashew nut, fennel, cauliflower and lemon grass infusion

CARNE

Meat

Naco de vitela, aipo, maçã, cogumelos shitaki e espinafres 22.00€

Loin of "Barrosã" veal, celery, apple, shitaki mushrooms and spinachs

Presa de porco ibérico (12h), batata noisette, trufa preta, pickle de cebolinha, pastinaga e banana da madeira 22.00€

Iberian pork prey (12h), noisette potato, black truffle, chive pickle, parsnip and banana of Madeira

Magret de pato, amora silvestre, batata-doce, cenouras glaciadas e cantarelos 22.00€

Duck breast, blackberry, sweet-potato, glazed carrots and chanterelles

Bife Wellington de entrecôte, maçã golden e crocante de batata e pimenta rosa 23.00€

Entrecote Wellington steak, golden apple and crunchy potato and pink pepper



RESTAURANTE
GOMARIZ

4 | TORRE DE GOMARIZ WINE & SPA HOTEL

RISOTOS

Risottos

Risoto de gambas e espargos com Pesto de manjeriçao <i>Prawns and asparagus risotto with basil pesto</i>	21.00€
Risoto de cogumelos com pato fumado e trufa preta <i>Mushrooms risotto with smoked duck and black truffle</i>	21.00€

VEGETARIANO

Vegetarian

Linguini com legumes salteados e Pesto de manjeriçao <i>Linguini with sautéed vegetables and basil pesto</i>	16.00€
Trilogia de gnocchis, abóbora assada e cogumelos selvagens <i>Trilogy of gnocchis, roasted pumpkin and wild mushrooms</i>	17.00€
Brás de alho francês e soubise de cebola roxa <i>Brass of french garlic and red onion soubise</i>	19.00€

SABORES DA REGIÃO

Regional Flavours

Pratos sujeitos a marcação prévia de 24h *24 hour Advance Reservation required*

Rojões à moda do Minho – 2 pessoas <i>Traditional portuguese dish with pork, potatoes and portuguese sausages – for two</i>	35.00€
Arroz de pato à antiga - 2 pessoas <i>Traditional portuguese duck rice – for two</i>	35.00€
Arroz de cabidela – 2 pessoas <i>Portuguese traditional chicken blood rice – for two</i>	40.00€
Cabrito assado no forno – 2 pessoas <i>Traditional roasted lamb – for two</i>	50.00€

IVA incluído
VAT included



RESTAURANTE
GOMARIZ

5 | TORRE DE GOMARIZ WINE & SPA HOTEL

MENU INFANTIL

Kids' Menu

Para crianças até 12 anos

16.00€

Available for kids under 12 years old

Creme do dia

Vegetable soup

Pescada panada em formas do mar com arroz branco e salteado de legumes

Breaded hake in sea shapes with white rice and sautéed vegetables

ou

or

Peito de frango grelhado com arroz branco e salteado de legumes

Grilled chicken breast with rice and sautéed vegetables

ou

or

Hambúrguer no prato com ovo estrelado e batata frita

Beef hamburger with french fries and fried egg

Mousse de chocolate

Chocolate mousse

ou

or

Bola de gelado

Ice cream

Guarnição Extra

(Batata-frita, ou arroz, ou ovo ou salada)

Extra garnish: french fries, or rice, or egg or salad

3,00€



SOBREMESAS

Desserts

Mousse de chocolate	5.00€
<i>Chocolate mousse</i>	
<i>A nossa sugestão de harmonização: Taylor's LBV</i>	3,5cl 5.50€
<i>Our suggestion to be served with: Taylor's LBV</i>	
Creme Brulê, amendoim e tangerina	8.00€
<i>Brulê cream, peanut and tangerine</i>	
<i>A nossa sugestão de harmonização: Taylor's 20 Anos</i>	3,5cl 9.00 €
<i>Our suggestion to be served with: 20 years old Taylor's</i>	
Quindim de laranja, chocolate branco e coco	8.00€
<i>Orange quindim, white chocolate and coconut</i>	
<i>A nossa sugestão de harmonização: Taylor's Tawny</i>	3,5cl 4.50 €
<i>Our suggestion to be served with: Taylor's Tawny</i>	
Tartelete de limão, merengue e lúcia-lima	9.00€
<i>Lemon tartlet, meringue and "lucia-lima"</i>	
<i>A nossa sugestão de harmonização: Taylor's Tawny</i>	3,5cl 4.50 €
<i>Our suggestion to be served with: Taylor's Tawny</i>	
Banana da Madeira, avelã e texturas de chocolate negro	9.00€
<i>Banana of Madeira, hazelnut and black chocolate textures</i>	
<i>A nossa sugestão de harmonização: Taylor's Tawny</i>	3,5cl 4.50 €
<i>Our suggestion to be served with: Taylor's Tawny</i>	
Pudim Abade de Priscos, amêndoa e laranja	10.00€
<i>Typical "Abade de Priscos" Pudding, almond and Orange</i>	
<i>A nossa sugestão de harmonização: Taylor's 10 Anos</i>	3,5cl 8.00 €
<i>Our suggestion to be served with: 10 years old Taylor's</i>	
Tábua de 3 queijos (nacionais e internacionais)	12.00€
<i>3 Cheese board (national and international)</i>	
<i>A nossa sugestão de harmonização: Taylor's 10 Anos</i>	3,5cl 8.00 €
<i>Our suggestion to be served with: 10 years old Taylor's</i>	
Fruta Laminada	8.00€
<i>Sliced fruit</i>	
Gelados Artesanais: frutos vermelhos, chocolate, caramelo salgado, coco, amêndoa, bolacha oreo (cada bola)	4.00€
<i>Handmade Ice cream selection (red fruits, chocolate, salted caramel, coconut, almond , oeo cookie (each ball)</i>	
Sorvetes: Limão; Tangerina (cada bola)	4.00€
<i>Sorbets: lemon; tangerine (each ball)</i>	