



WINE BAR 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.



WINE BAR

1 | TORRE DE GOMARIZ WINE & SPA HOTEL

MENU ALMOÇO (DISPONÍVEL DAS 12H00 ÀS 15H00)

LUNCH MENU (AVAILABLE FROM 12 A.M TO 3 P.M)

COUVERT

Pão, Azeite e Manteiga

Bread, olive oil and butter

ENTRADA

STARTER

Creme do dia

Cream of the day

Ou / Or

Folhado de chèvre com chutney de frutos vermelhos e salada aromática

Chèvre pastry with wild berries "chutney" and aromatic salad

PRATO PRINCIPAL

MAIN DISH

Robalo aromatizado com manteiga de especiarias, puré de brócolos e seleção de legumes salteados

Sea bass flavored with spice butter, broccoli puree and sautéed vegetable selection

Ou/Or

Caril de frango com arroz selvagem e frutos tropicais desidratados

Chicken curry with wild rice and dehydrated tropical fruits

SOBREMESA

DESSERT

Tartelete de laranja com crumble de chocolate

Orange tartelette with chocolate crumble

Ou / Or

Fruta laminada

Sliced Fruit

Preço por pessoa: 28.00€- entrada, prato principal de peixe ou carne e sobremesa (bebidas não incluídas)

Price per person: 28.00€ - starter, main dish of fish or meat and dessert (Drinks not included)



WINE BAR

2 | TORRE DE GOMARIZ WINE & SPA HOTEL

COUVERT

COUVERT

Pão, azeite e manteiga 3,50€
Bread, olive oil and butter

SOPAS

SOUPS

Creme do dia 5,00€
Cream of the day

Creme de abóbora assada e frutos secos tostados 6,00€
Roasted pumpkin cream and roasted dried fruits

SALADAS

SALADS

Salada Ceaser 8,00€
Ceaser Salad

Frango grelhado, tomate cherry, cebola frita, croutons e molho Ceaser
Grilled chicken, cherry tomato, fried onion, croutons and Ceaser sauce

Salada Gomariz 10,00€
Gomariz Salad

Gambas, queijo feta, manga e maionese de lima
Salad with prawns, feta cheese, mango and lime mayonnaise

Salada de Salmão Fumado 10,00€
Smoked Salmon Salad

Salmão fumado, manga, alcaparras, cebola frita, maionese de ervas
Smoked salmon, mango, capers, fried onion and herbs mayonnaise

Salada de Pato e Pêra Rocha 11,00€
Duck and Rocha Pear Salad

Pato, pêra rocha marinada, queijo gorgonzola, nozes, vinagrete de frutos vermelhos
Duck, marinated pear, gorgonzola cheese, walnuts, red fruit vinaigrette



TOSTAS E SANDUÍCHES

TOASTS AND SANDWICHES

Tosta mista com chips de batata <i>Cheese and ham toasted sandwich with potato chips</i>	5,00€
Tosta de fiambre e queijo em pão saloio com chips de batata <i>Cheese and ham toasted in traditional rustic bread with potato chips</i>	6,00€
Sanduíche Club <i>Club sandwich</i> Pasta de frango, ovo estrelado, bacon e cebola frita, em pão de forma com batatas fritas <i>Chicken paste, fried egg, bacon and fried onions, in toasted bread with french fries</i>	11,00€
Sanduíche à Gomariz <i>Gomariz sandwich</i> Salmão fumado, maionese de pepino e funcho, em pão saloio com chips de batata-doce <i>Smoked salmon, cucumber and fennel mayonnaise, in traditional rustic bread with sweet potato chips</i>	12,00€



ENTRADAS E TAPAS

STARTERS AND SNACKS

Sardinhas em azeite com aromas de fumo e de limão, em pão rústico com molho de pimentos assados <i>Sardines in olive oil with smoked and lemon aromas, in rustic bread with roasted peppers sauce</i>	11,00€
Filetes de salmão com alho, em azeite, tostas de pão de alfarroba e maionese de manga e funcho <i>Salmon fillets with garlic, in olive oil, carob bread toasties and mango and fennel mayonnaise</i>	11,00€
Carpaccio de novilho com molho de trufa, parmesão e cogumelo marron <i>Carpaccio of beef with truffle sauce, parmesan and marron mushroom</i>	12,00€
Broa recheada com enchidos regionais <i>Stuffed cornbread with traditional sausages</i>	12,00€
Tábua de enchidos regionais <i>Regional sausage board</i>	14,00€
Tábua de queijos nacionais e internacionais (quatro variedades, com duas compotas e tostas) <i>Selection of national and international cheeses (four cheeses, with two jams and toasts)</i>	15,00€



PREGO, HAMBÚRGUERES E BIFE

HAMBURGUERS AND BEEF

Prego de alcatra em bolo do caco, com queijo da serra e batata frita <i>Rump steak in bolo do caco, with Serra da Estrela cheese and french fries</i>	11,00€
Hambúrguer Tradicional <i>Traditional Hamburger</i> Novilho (160gr), queijo, bacon, cebola frita, salada aromática, tomate e batata frita <i>Veal (160gr), cheese, bacon, fried onions, lettuce, tomato and french fries</i>	12,00€
Hambúrguer de frango em pão de caril <i>Chicken hamburger on curry bread</i> Hambúrguer de frango, bacon, queijo Cheddar, ananás grelhado, rúcula, molho barbecue e batata frita <i>Chicken hamburger, bacon, Cheddar cheese, roasted pineapple, arugula, barbecue sauce and french fries</i>	13,00€
Hambúrguer de salmão em pão de tinta de choco <i>Salmon hamburger on cuttlefish ink bread</i> Salmão, queijo da ilha, tomate cherry, rúcula, molho de iogurte e hortelã e chips de batata-doce. <i>Salmon, São Jorge Island cheese, cherry tomato, arugula, yogurt and mint sauce and sweet potato chips</i>	14,00€
Bife da vazia à Portuguesa <i>Beef steak portuguese style</i> Bife grelhado, presunto, alho, salada aromática e batata frita. <i>Grilled beef steak, ham, onion, salad and french fries</i>	18,00€
Guarnição extra <i>Extra garnish</i> Batata frita, arroz, ovo ou salada <i>French fries, rice, egg or salad</i>	3,00€



OMELETES

OMELETTES

Omelete de queijo e fiambre com salada <i>Cheese and ham omelete with salad</i>	8,00€
Omelete de legumes com salada <i>Vegetables omelette with salad</i>	9,00€
Omelete de camarão com salada <i>Shrimp omelette with salad</i>	10,00€

MASSAS

PASTAS

Spaghetti à carbonara <i>Carbonara spaghetti</i>	13,00€
Tortellinis de bolonhesa com molho tradicional de tomate <i>Bolognese tortellinis with traditional tomato sauce</i>	14,00€
Linguini com legumes e molho pesto <i>Linguini with vegetables and pesto sauce</i>	16,00€
Fettuccine de salmão fumado com molho de rúcula, ovos de salmão e funcho <i>Fettuccine of smoked salmon with arugula sauce, salmon eggs and fennel</i>	18,00€



SOBREMESAS DESSERTS

Gelados artesanais: chocolate, baunilha, frutos vermelhos, amêndoa, chocolate Oreo (cada bola)	4,00€
Sorvetes: tangerina, limão (cada bola) <i>Homemade ice cream; chocolate, vanilla, red fruits, almond, oreo chocolate (per flavour)</i> <i>Sorbets: tangerine, lemon (per flavour)</i>	
Mousse de chocolate <i>Chocolate mousse</i>	5,00€
Fruta laminada <i>Sliced fruit</i>	8,00€
Cheesecake de frutos vermelhos <i>Red fruit cheesecake</i>	8,00€