



TORRE DE GOMARIZ

WINE & SPA HOTEL



RESTAURANTE GOMARIZ

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

Terrina de carnes frias, ras el hanout, foie gras e cabeça de xara

Cold meat terrine, ras el hanout, foie gras and “cabeça de xara”

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, wild mushrooms and black truffle

PRÉ-SOBREMESA PRE-DESSERT

Sugestão do Chef

Chef's suggestion

SOBREMESA DESSERT

Texturas de framboesa, coco e chocolate negro 58%

Textures of raspberry, coconut and dark chocolate 58%

Preço por pessoa 95.00€

Vinhos por pessoa: 30.00€

Price per person: 95.00 €

Wines per person: 30.00 €

Menu sujeito a marcação prévia de 24h

Menu subject to 24h advance booking

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.



RESTAURANTE GOMARIZ

2 | TORRE DE GOMARIZ WINE & SPA HOTEL

MENU SUGESTÃO DO CHEF

CHEF'S SUGGESTION MENU

COUVERT

Pão, azeite e manteigas
Bread, olive oil and butter

ENTRADA STARTERS

Creme do dia
Soup of the day

Ou / Or

Carpaccio de novilho, rúcula, parmesão e trufa branca
Veal carpaccio, arugula, parmesan and white truffle

PRATO PRINCIPAL MAIN DISH

Polvo a baixa temperatura (77°C), batata-doce, feijão verde e crocante de açorda negra
Low-temperature octopus (77°C), sweet potato, green bean and crisp of "açorda negra"

Ou/Or

Naco de vitela, aipo, maçã verde e cogumelos shiitake
Veal loaf, celery, green apple and shiitake mushrooms

SOBREMESA DESERTS

Quindim de laranja, chocolate branco e coco
Orange "quindim", white chocolate and coconut

Ou / Or

Seleção de fruta laminada
Sliced Fruit

Preço por pessoa: 35.00€

Incluí entrada, prato principal de peixe ou carne e sobremesa (bebidas não incluídas)

Price per person: 35.00€

Includes starter, main dish of fish or meat and desert (drinks not included)



RESTAURANTE GOMARIZ

3 | TORRE DE GOMARIZ WINE & SPA HOTEL

COUVERT

COUVERT

Pão, azeite e manteigas Bread, olive oil and butter	3.50€
--	-------

ENTRADAS

STARTERS

<i>Legumes da nossa horta</i> Creme do dia Soup of the day	5.00€
--	-------

<i>A Pintada</i> Rabo de boi, quiabos e sidra de maçã Guinea fowl, oxtail, okra and apple cider	9.00€
---	-------

<i>Queijo de cabra curado</i> Presunto ibérico e diferentes texturas de papaia Cured goat cheese, iberian ham and different papaya textures	9.50€
---	-------

<i>Cavala da nossa costa</i> Alho francês, tomate bio, manjeriçã e creme fumado Mackerel, leek, bio tomato, basil and smoked cream	10.00€
--	--------

<i>Alheira de caça do Alto Minho</i> Ovo a baixa temperatura (65°C), migas de alheira e pancetta crocante “Alheira de caça” from Alto Minho, low-temperature egg (65°C), “migas de alheira” and crisp pancetta	11.00€
--	--------

<i>Salmão curado em beterraba</i> Carpaccio de salmão curado em beterraba, abacate e maçã granny smith Smoked salmon carpaccio in beet, avocado and granny smith apple	11.00€
--	--------

<i>Escalope de Foie Gras</i> Texturas de pera rocha, pistachio e beterraba Foie gras escalope, rocha pear textures, pistachio and beet	13.00€
--	--------

<i>Duo de vieiras</i> Cogumelos shiitake , maçã e granola Scallops duo, shiitake mushrooms, apple and granola	14.00€
---	--------

IVA incluído
VAT included



RESTAURANTE GOMARIZ

4 | TORRE DE GOMARIZ WINE & SPA HOTEL

PEIXE

FISH

Lombo de bacalhau em azeite DOP

Azeitona galega, batata jovem, espinafres e cebola roxa

Cod loin in DOP olive oil, young potato, spinach and purple onion

21.00€

O Pargo

Trigo sarraceno, beringela fumada e funcho

Snapper, buckwheat, smoked eggplant and fennel

22.00€

Carabineiro de Sagres

Arroz de carabineiro e alface do mar

“Carabineiro” rice and sea lettuce

23.00€

Robalo selvagem do Atlântico

Pão alentejano, gema confitada, berbigão e espargo branco

Wild sea bass, Alentejo’s bread, confit egg yolk, cockle and white asparagus

23.00€

CARNE

MEAT

Magret de canard

Figo, batata-doce, cenouras glaciadas e cantarelos

Duck magret, fig, sweet potato, glazed carrots and chanterelle

21.00€

Barriga de leitão a dois tempos

Crocante de batata, nabiças e cebola acidulada

Piglet belly, crispy potato, turnip and acidified onion

22.00€

Lombo de novilho nacional (54°C)

Jus de pimentas, cherovia e picle de chalota de maracujá

National beef loin (54°C), jus of peppers, parsnip and passion fruit shallot pickle

23.00€

Entrecôte de rubia galega

Bife Wellington, maçã, cogumelo eryngui e raiz de lótus

Wellington steak, apple, eryngui mushroom and lotus root

23.00€



RESTAURANTE GOMARIZ

5 | TORRE DE GOMARIZ WINE & SPA HOTEL

VEGETARIANO

VEGETARIAN

Trilogia di Gnocchi

Manjeriçã, açafão e abóbora assada

Gnocchi trilogy, basil, saffron and roasted pumpkin

17.00€

Alho-frânces à brás

Soubise de cebola roxa e gema escalfada

Leek “à brás”, purple onion soubise and poached egg yolk

18.00€

Ravioli de beterraba

Queijo de cabra, figo e espinafres

Beet ravioli, goat cheese, fig and spinach

19.00€

Agaricus bisporus

Risotto de cogumelos selvagens e trufa preta

Wild mushrooms risotto and black truffle

20.00€

SABORES DA REGIÃO

REGIONAL FLAVOURS

Pratos sujeitos a marcação prévia de 24h

24 Hours advance reservation required

Rojões à moda do Minho- 2 pessoas

35.00€

Traditional portuguese dish with pork, potatoes and

portuguese sausages – for two

Arroz de pato à antiga - 2 pessoas

35.00€

Traditional portuguese duck rice – for two

Arroz de cabidela - 2 pessoas

40.00€

Traditional portuguese chicken blood rice – for two

IVA incluído
VAT included



RESTAURANTE GOMARIZ

6 | TORRE DE GOMARIZ WINE & SPA HOTEL

MENU INFANTIL

KIDS' MENU

Para crianças até 12 anos

16.00€

Available for kids under 12 years old

ENTRADA | STARTER

Creme de legumes

Vegetable soup

PRATO PRINCIPAL | MAIN DISH

Lombo de pescada crocante, puré de cenoura e legumes da horta

Crispy hake loin, carrot puree and vegetables

ou / or

Peito de frango grelhado com esparguete al dente e molho de tomate

Grilled chicken breast with spaghetti al dente and tomato sauce

ou / or

Bife de novilho grelhado com ovo, arroz e legumes salteados

Grilled veal steak with egg, rice and sauteed vegetables

SOBREMESA | DESSERT

Mousse de chocolate

Chocolate mousse

ou / or

Bola de gelado

Ice cream

GUARNIÇÃO EXTRA | EXTRA GARNISH

3,00€

Batata-frita, ou arroz, ou ovo ou salada

French fries, or rice, or egg or salad



RESTAURANTE GOMARIZ

7 | TORRE DE GOMARIZ WINE & SPA HOTEL

SOBREMESAS

DESSERTS

<i>A nossa mousse de chocolate</i> Chocolate 66% Chocolate mousse	5.00€
<i>Seleção de fruta nacional e tropical</i> Fruta laminada Sliced fruit	8.00€
<i>Tartelete de limão siciliano</i> Merengue e lúcia-lima Lemon tart, meringue and lemon verbena	9.00€
<i>Banana da Madeira</i> Avelã e texturas de chocolate negro Banana of Madeira, hazelnut and black chocolate textures	9.00€
<i>Ananás dos Açores</i> Erva príncipe, malagueta e texturas de coco Azores pineapple, lemongrass, chilli and coconut textures	9.00€
<i>Tarte de abóbora manteiga</i> Requeijão de ovelha, kumquat e noz-moscada Pumpkin butter tart, sheep cottage cheese, kumquat and nutmeg	9.00€
<i>O Abade de Priscos</i> Texturas de laranja e amêndoa “Abade de priscos” pudding, orange textures and almond	10.00€
<i>Tábua de 3 queijos</i> Seleção de queijos nacionais e internacionais Selection of three national and international cheeses	12.00€
<i>Gelados artesanais</i> Frutos vermelhos, chocolate, caramelo salgado, coco, amêndoa ou bolacha oreo (cada bola) Handmade ice cream selection: red berries, chocolate, salted caramel, coconut, almond or oreo cookie (each ball)	4.00€
<i>Sorvetes</i> Limão, tangerina e maracujá (cada bola) Sorbets: lemon, tangerine and passion fruit (each ball)	4.00€