



TORRE DE GOMARIZ

WINE & SPA HOTEL



RESTAURANTE GOMARIZ MENU

HORÁRIO: 19H30 ÀS 22H30
SCHEDULE: FROM 7.30PM TO 10.30PM

*Os valores apresentados incluem IVA à taxa em vigor
Prices have VAT included*

*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

2 | TORRE DE GOMARIZ WINE & SPA HOTEL

COUVERT

COUVERT

Seleção de produtos regionais e tradicionais	4,00€ (por pessoa)
Selection of regional and traditional products	4,00€ (per person)

ENTRADAS

STARTERS

Legumes da nossa horta	5,00€
Creme do dia Soup of the day	
A Pintada	9,00€
Rabo de boi, foie gras, chanterelle e sidra de maçã Oxtail, foie gras, chanterelle and apple cider	
Cavala da nossa costa	9,00€
Alho francês, tomate bio, manjeriço e creme fumado Mackerel, leek, bio tomato, basil and smoked cream	
Alheira de caça do Alto Minho	10,00€
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	
Salmão curado em beterraba	11,00€
Carpaccio de salmão (gravlax), abacate, maçã granny Smith e ovos de salmão Smoked salmon (gravlax) carpaccio in beet, avocado and granny smith apple and salmon eggs	
Língua de vitela maronesa	12,00€
Mão de vaca, lingueirão, alho negro, trufa preta e vinho Maronesa veal tongue, cow's hand, razor clams, black garlic, black truffle and vinho wine	
Atum braseado	13,00€
Shichimi, maçã reineta, baunilha, gengibre e sunomono Braised tuna, shichimi, reinette apples, vanilla, ginger ans sunomono	
Duo de vieiras	14,00€
Topinambur, chouriço de porco bísaro, cogumelos shitaki e queijo da ilha Scallops, topinambur, bísaro pig sausage, shitaki mushrooms and Island cheese	



RESTAURANTE GOMARIZ

3 | TORRE DE GOMARIZ WINE & SPA HOTEL

PEIXE

FISH

Lombo de bacalhau em azeite DOP	23.00€
Batata agria, cebola roxa, couve pack choi, espuma de algas Cod loin in DOP olive oil, agria potato, purple onion, pack choi cabbage, seaweed foam	
Carabineiro de Sagres	23.00€
Arroz de carabineiro e alface do mar "Carabineiro" rice and sea lettuce	
O cantaril dos Açores	23.00€
Choco, terrina de cozido e bróculo roxo Red fish from Azores, cuttlefish, stewed terrine and purple broccoli	
Garoupa selvagem	23.00€
Beringela fumada, espargo branco, curcuma e caldo de cebolada assada e galinha Wild grouper, smoked gubergine, white asparagus, turmeric and roasted onion and hen broth	

CARNE

MEAT

Barriga de leitão a dois tempos	22.00€
Crocante de batata, nabiças e cebola acidulada Piglet belly, crispy potato, turnip and acidified onion	
Magret de Canard	23.00€
Beterraba, maçã pink lady, ras el hanout e figo Duck magret, beet, pink lady apple, ras el hanout and fig	
Lombo de novilho nacional (54°C)	24.00€
Jus de pimentas, chervia e picle de chalota de maracujá National beef loin (54°C), jus of peppers, parsnip and passion fruit shallot pickle	
Vazia maturada de Rubia Gallega (30 dias)	25.00€
Soubise de cebola e trufa branca, raiz de salsa, cogumelo shiitake e jus de flor de hibisco Rubia Gallega sirloin Steak matured (30 days), White truffle and onion soubise, parsley root, shitaki mushroom and hibiscos flower jus	



RESTAURANTE GOMARIZ

4 | TORRE DE GOMARIZ WINE & SPA HOTEL

VEGETARIANO

VEGETARIAN

Alho francês à brás	16.00€
Soubise de cebola roxa e gema escalfada "Brás" of leek, purple onion soubise and poached yolk	
Trilogia di Gnocchi	17.00€
Manjeriçã, açafrão e abóbora assada Gnocchi trilogy, basil, saffron and roasted pumpkin	
Agaricus bisporus	18.00€
Risotto de cogumelos selvagens e trufa preta Wild mushrooms risotto and black truffle	
Ravioli de beterraba	19.00€
Queijo de cabra, figo, pistachio e espinafres Beet ravioli, goat cheese, fig, pistachios and spinach	

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	

Sugerimos para harmonização o Torre de Gomariz Vinhão 2020

We suggest as wine pairing Torre de Gomariz Vinhão 2020



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

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

Batata-frita, ou arroz, ou ovo ou salada
French fries, or rice, or egg or salad

3,00€



RESTAURANTE GOMARIZ

6 | TORRE DE GOMARIZ WINE & SPA HOTEL

SOBREMESAS

DESSERTS

A nossa mousse de chocolate	5.00€
Chocolate 66% Chocolate mousse <i>Sugestão de harmonização Wine pairing suggestion: Taylor's LBV (3.5cl) – 5.50€</i>	
Tartelete de limão siciliano	9.00€
Merengue e lúcia-lima Lemon tart, meringue and lemon verbena <i>Sugestão de harmonização Wine pairing suggestion: Taylor's 10 anos (3.5cl) – 8.00€</i>	
A batata-doce na sua essência	9.00€
Texturas de maracujá, chocolate negro e laranja Sweet potato, passion fruit textures, dark chocolate and orange <i>Sugestão de harmonização Wine pairing suggestion: Taylor's Tawny (3.5cl) – 4.50€</i>	
Ananás dos Açores	9.00€
Erva príncipe, malagueta e texturas de coco Azores pineapple, lemongrass, chilli and coconut textures <i>Sugestão de harmonização Wine pairing suggestion: Taylor's 10 anos (3.5cl) – 8.00€</i>	
O Abade de Priscos	10.00€
Texturas de tangerina, amêndoa e pipoca de porco preto "Abade de priscos" pudding, tangerine textures, almond and black pig popcorn <i>Sugestão de harmonização Wine pairing suggestion: Taylor's 20 anos (3.5cl) – 9.00€</i>	
Chocolate negro fumado	10,00€
Fava tonka, beterraba, manga e curry madras Smoked dark chocolate, fava tonka, mango and curry madras <i>Sugestão de harmonização Wine pairing suggestion: Taylor's 10 anos (3.5cl) – 8.00€</i>	
Tábua de 3 queijos	12.00€
Seleção de queijos nacionais e internacionais Selection of three national and international cheeses <i>Sugestão de harmonização Wine pairing suggestion: Taylor's 20anos (3.5cl) – 9.00€</i>	
Seleção de fruta nacional e tropical	8.00€
Fruta laminada Sliced fruit	
Gelados artesanais	4.00€
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)	
Sorvetes	4.00€
Limão, tangerina e maracujá (cada bola) Sorbet: lemon, tangerine and passion fruit (each ball)	