



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.



“Cozinha de memórias e inovação”

No Restaurante Gomariz praticamos uma cozinha de identidade focada no mais importante – o sabor – explorando ao máximo os ingredientes e os produtos frescos que a nossa terra e a nossa costa oferecem.

Aqui, a inspiração predomina nas memórias da infância e na cozinha genuína aliada aos novos produtos e novas técnicas, para que um jantar seja mais do que apenas uma refeição, mas sim uma experiência única e inesquecível!

“Cuisine of memories and innovation”

At Gomariz Restaurant we practice an identity cuisine focused on the most important thing - the taste - exploring to the maximum the ingredients and fresh products that our land and coast offer.

Here, inspiration prevails in childhood memories and genuine cuisine combined with new products and new techniques, so that a dinner is more than just a meal, but rather a unique and unforgettable experience!

Sejam bem-vindos | Welcome

Mareo Gomes



RESTAURANTE
GOMARIZ

3 | TORRE DE GOMARIZ WINE & SPA HOTEL

MENU DE DEGUSTAÇÃO – 5 MOMENTOS

1º MOMENTO

Bochecha de Vitela

Cebola em três texturas, caju, couve-flor, aipo e abóbora

Suplemento de vinhos: Espumante Montanha Superior Bruto

2º MOMENTO

Veja dos Açores

Miso, choco, beterraba, polenta e abóbora

Suplemento de vinhos: Torre de Gomariz Escolha

3º MOMENTO

Picanha de Cordeiro 18h

Terrina de batata, beringela, salsa e cantarelos

Suplemento de vinhos: Herdade do Sobroso Tinto

4º MOMENTO

Texturas de maracujá e pistacho

Suplemento de vinhos: Vinho do Porto Taylor's Chip Dry

5º MOMENTO

“Citrinos Ancestrais”

Yuzo, lima kaffir, manjeriço e shiso

Suplemento de vinhos: Vinho do Porto Taylor's Fine White

Menu: 75.00€ por pessoa

Suplemento de vinhos: 20.00€ por pessoa (disponível apenas para um mínimo de 2 pessoas)

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.



RESTAURANTE
GOMARIZ

4 | TORRE DE GOMARIZ WINE & SPA HOTEL

TASTING MENU – 5 MOMENTS

1º MOMENT

Veal Cheek

Onion in three textures, cashew, cauliflower, celery and pumpkin

Wine pairing: Sparkling Wine Montanha Superior Bruto

2º MOMENT

Parrotfish from Azores

Miso, cuttlefish, beet, polenta and pumpkin

Wine pairing: Torre de Gomariz Escolha white wine

3º MOMENT

Lamb “picanha” 18h

Potato, eggplant, parsley and chanterelles terrine

Wine pairing: Herdade do Sobroso red wine

4º MOMENT

Passion fruit and pistachio textures

Wine pairing: Taylor's Chip Dry Porto Wine

5º MOMENT

“Ancestral Citrus”

Yuzo, kaffir lime, basil and shiso

Wine pairing: Taylor's Fine White Porto wine

Menu: 75.00€ per person

Wine pairing: 20.00€ per person (only available for a minimum of 2 people)

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.



MENU DE DEGUSTAÇÃO – 8 MOMENTOS

1º MOMENTO

Boas vindas do Chef

Suplemento de vinhos: Welcome drink

2º MOMENTO

Garoupa 2.0

Ras el hanout, maracujá, couve roxa e limão mão de buda

Suplemento de vinhos: Torre de Gomariz Escolha

3º MOMENTO

O Pombo

Cacau, conhaque, cogumelo eryngui, avelã e trufa preta

Suplemento de vinhos: Herdade do Sobroso Tinto

4º MOMENTO

Cantaril da nossa costa

Gamba vermelha, espargo branco, funcho e alga nori

Suplemento de vinhos: Fita Preta "O Ancestral" Branco

5º MOMENTO

Cocktail do Chef

6º MOMENTO

Rubia Gallega (32 dias de Maturação)

Alcachofra, batata violeta, salsifis e alho fermentado

Suplemento de vinhos: Picos do Couto Grande Escolha Tinto

7º MOMENTO

"Galinha dos ovos d'ouro"

Alperce, papaia e limão negro

Suplemento de vinhos: Vinho do Porto Taylor's Fine White

8º MOMENTO

"O Improvável"

Azeitona kalamata, manga, coco, miso e malagueta

Suplemento de vinhos: Bacalhoa Moscatel Roxo 5 anos

Necessária marcação prévia de 48h e sujeito a disponibilidade

Menu: 110.00€ por pessoa

Suplemento de vinhos: 40.00€ por pessoa (disponível apenas para um mínimo de 2 pessoas)

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.



TASTING MENU – 8 MOMENTS

1º MOMENT

Chef's welcome

Wine pairing: Welcome drink

2º MOMENT

Grouper 2.0

Ras el hanout, passion fruit, red cabbage and "buddha's hand" lemon

Wine pairing: Torre de Gomariz Escolha wine

3º MOMENT

The Pigeon

Cocoa, cognac, eryngui mushroom, hazelnut and black truffle

Wine pairing: Herdade do Sobroso Red Wine

4º MOMENT

Cantaril fish from our coast

Red shrimp, white asparagus, fennel and nori seaweed

Wine pairing: Fita Preta "O Ancestral" White Wine

5º MOMENT

Chef's cocktail

6º MOMENT

Rubia Gallega (32 days maturation)

Artichoke, violet potato, salsify and fermented garlic

Wine pairing: Picos do Couto Grande Escolha Red Wine

7º MOMENT

"Chicken of the golden eggs"

Apricot, papaya and black lemon

Wine pairing: Taylor's Fine White Porto wine

8º MOMENT

"The unlikely"

Kalamata olive, mango, coco, miso and chilli pepper

Wine pairing: Bacalhoa Moscatel Purple 5 years

Necessary 48h advance booking and subject to availability

Menu: 110.00€ per person

Wine pairing: 40.00€ per person (only available for a minimum of 2 people)

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

7 | TORRE DE GOMARIZ WINE & SPA HOTEL

COUVERT

COUVERT

<i>Azeite Pedra Lavrada</i> , um azeite virgem extra proveniente de oliveiras milenares, acompanhado de seleção de pães	2,50€ (por pessoa)
<i>Pedra Lavrada</i> olive oil, extra virgin olive oil from ancient olive trees, accompanied by a selection of breads	2,50€ (per person)
Seleção de produtos regionais e tradicionais: chouriço de porco Ibérico, trilogia de manteigas artesanais, patê de caça, azeite Pedra Lavrada e variedade de pães	4,00€ (por pessoa)
Selection of regional and traditional products: Iberian pork chorizo, trilogy of homemade butters, game pâté, Pedra Lavrada olive oil and a variety of breads	4,00€ (per person)

ENTRADAS

STARTERS

MP <i>Legumes da nossa horta</i> Creme do dia Soup of the day	7,00€
MP <i>Alheira de caça do Alto Minho</i> Ovo a baixa temperatura (65°C), migas de alheira, barriga de porco fumada e ras-el-hanout "Alheira de caça" from Alto Minho, low-temperature egg (65°C), "migas de alheira", smoked pork belly and <i>ras-el-hanout</i>	12,00€
MP <i>O Rabo de Boi</i> Aipo, cenoura bio, beterraba e nabo Oxtail, celery, bio carrots, beets and turnips	13,00€
MP <i>A nossa costa</i> Robalo, pescada de anzol, alho francês e tomate bio Seabass, hooked whitefish, leek and bio tomato	14,00€
<i>Polvo BBQ</i> Cavala fumada, tomate coração de boi, agrião e chalota Octopus BBQ, smoked mackerel, oxheart tomato, watercress and shallot	15,00€
<i>Duo de vieiras</i> Topinambur, chouriço de porco bísaro, cogumelos shitaki e queijo da ilha dos Açores Scallops, topinambur, bísaro pig sausage, shitaki mushrooms and Azores Island cheese	16,00€



RESTAURANTE GOMARIZ

8 | TORRE DE GOMARIZ WINE & SPA HOTEL

PEIXE

FISH

- MP** *Lombo de Bacalhau em azeite DOP* 27,00€
Bimi, batata agria, cebola roxa e azeitona galega
Cod loin in PDO olive oil, bimi, agria potato, purple onion and Galician olives
- MP** *Cherne e o frango do campo* 28,00€
Lichia, salsa, estragão e zimbros
Wreakfish and country chicken, lychee, parsley, tarragon and juniper
- Carabineiro de Sagres* 29,00€
Arroz de carabineiro e alface do mar
"Carabineiro" rice and sea lettuce

CARNE

MEAT

- MP** *Barriga de Leitão – 68°C* 27,00€
Crocante de batata, aipo, baunilha e cebolinha
Suckling pig belly (68°C), crispy potato, celery, vanilla and chives
- MP** *Ribeye Angus* 29,00€
Pastinaga, café, cogumelo shimeji, chalota e maracujá
Ribeye Angus steak, parsnip, coffee, shimeji mushroom, shallot and passion fruit
- Vazia maturada (28 dias)* 31,00€
Batata trufada, soubise de cebola, cogumelo shiitake e flor de hibiscus
Dry aged sirloin steak (28 days), truffled potato, onion soubise, shiitake mushroom and hibiscus flower



RESTAURANTE GOMARIZ

9 | TORRE DE GOMARIZ WINE & SPA HOTEL

VEGETARIANO

VEGETARIAN

- | | |
|--|--------|
| MP <i>Endívia a baixa temperatura</i> | 21.00€ |
| Manjeriço, mostarda, cenoura bio e alho francês
Low-temperature endive, basil, mustard, bio carrot and leek | |
| MP <i>Agaricus bisporus</i> | 22,00€ |
| Risotto de cogumelos selvagens e trufa preta
Wild mushrooms risotto and black truffle | |
| MP <i>Beterraba em texturas</i> | 23.00€ |
| Maracujá, queijo de cabra, ervilha, nozes e curry de madras
Textured beet, passion fruit, goat's cheese, peas, walnuts and madras curry | |

SABORES DA REGIÃO

REGIONAL FLAVOURS

Pratos sujeitos a marcação prévia de 24h
24 Hours advance reservation required

- | | |
|---|--------|
| MP <i>Rojões à moda do Minho- 2 pessoas</i> | 40.00€ |
| Traditional portuguese dish with pork, potatoes and portuguese sausages – for two | |
| MP <i>Arroz de pato à antiga - 2 pessoas</i> | 40.00€ |
| Traditional portuguese duck rice – for two | |
| MP <i>Arroz de cabidela – 2 pessoas</i> | 45.00€ |
| Traditional portuguese chicken blood rice – for two | |
| MP <i>Cabrito da Serra do Gerês – 2 pessoas</i> | 55.00€ |
| Traditional lamb from "Serra do Gerês" – for two | |



RESTAURANTE GOMARIZ

10 | TORRE DE GOMARIZ WINE & SPA HOTEL

MENU INFANTIL

KIDS' MENU

Para crianças até 12 anos

20.00€

Available for kids under 12 years old

ENTRADA | STARTER

Creme de legumes

Vegetable soup

PRATO PRINCIPAL | MAIN DISH

Esparguete à bolonhesa

Spaghetti Bolognese

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

11 | TORRE DE GOMARIZ WINE & SPA HOTEL

SOBREMESAS

DESSERTS

- MP** **A nossa mousse de chocolate** 8.00€
Chocolate 66%
Chocolate mousse
Sugestão de harmonização | Wine pairing suggestion: Taylor's LBV (3.5cl) – 5.50€
- MP** **Pera Bio** 11.00€
Maracujá, noz pecan, maçã verde e sidra
Pear, passion fruit, pecan walnut, green apple and cider
Sugestão de harmonização | Wine pairing suggestion: Taylor's 10 anos (3.5cl) – 8.00€
- MP** **Limão Siciliano** 12.00€
Baunilha, manjeriçõ e pistáchio
Sicilian lemon, vanilla, basil and pistachio
Sugestão de harmonização | Wine pairing suggestion: Taylor's Chip Dry (3.5cl) – 4.50€
- MP** **Ruibarbo e o Morango** 12.00€
Framboesa, limão negro, malagueta e jasmim
Rhubarb and strawberry, raspberry, black lemon, chilli and jasmine
Sugestão de harmonização | Wine pairing suggestion: Taylor's Fine White (3.5cl) – 4,50€
- O Abade de Priscos** 13.00€
Texturas de tangerina e amêndoa
"Abade de priscos" pudding, tangerine and almond textures
Sugestão de harmonização | Wine pairing suggestion: Moscatel Roxo (3.5cl) – 7.00€
- Tábua de 3 queijos** 13.00€
Seleção de queijos nacionais e internacionais
Selection of three national and international cheeses
Sugestão de harmonização | Wine pairing suggestion: Taylor's 20anos (3.5cl) – 9.00€
- MP** **Seleção de fruta nacional e tropical** 8.00€
Fruta laminada
Sliced fruit
- MP** **Gelados artesanais** 4.00€
Frutos vermelhos, chocolate, caramelo salgado, coco, amêndoa ou bolacha oreo (cada bola)
Handmade ice cream selection: berries, chocolate, salted caramel, coconut, almond or oreo cookie (each ball)
- MP** **Sorvetes** 4.00€
Limão, tangerina e maracujá (cada bola)
Sorbets: lemon, tangerine and passion fruit (each scoop)