



TORRE DE GOMARIZ

WINE & SPA HOTEL



MENU

ALMOÇO E LANCHE

LUNCH AND SNACKS

*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.



WINE BAR

1 | TORRE DE GOMARIZ WINE & SPA HOTEL

MENU ALMOÇO: DISPONÍVEL DAS 12H00 ÀS 15H00 LUNCH MENU: AVAILABLE FROM 12AM. TO 3PM.

COUVERT

Pão, manteiga, azeite e azeitonas

Bread, butter, olive oil and olives

ENTRADA STARTER

Creme do dia

Soup of the day

Ou Or

Alheira de caça do Alto Minho, gema escalfada, espinafres e pimentos assados
"Alheira de caça" from Alto Minho, poached egg yolk, spinach and roasted peppers

PRATO PRINCIPAL MAIN DISH

Polvo 77°C, azeite de especiarias, mandioca, nabijas e abóbora manteiga

77°C octopus, spiced olive oil, cassava, turnips and butternut squash

Ou Or

Coxa de Pato, cebola roxa, couve de bruxelas e toranja

Duck leg, red onion, brussels sprouts and grapefruit

SOBREMESA DESSERT

Brisa do Lis, maracujá e tangerina

Traditional "Brisa do Lis", passion fruit and tangerine

Ou Or

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 dessert (drinks not included)



WINE BAR

2 | TORRE DE GOMARIZ WINE & SPA HOTEL

MENU INFANTIL KIDS MENU

ENTRADA STARTER

Creme do dia
Soup of the day

PRATO PRINCIPAL MAIN DISH

Spaghetti Bolonhesa
Spaghetti Bolognese

SOBREMESA | DESSERT

Mousse de chocolate
Chocolate mousse

Ou *Or*

Bola de gelado
Ice cream

Para crianças até 12 anos
Available for kids under 12 years old

16.00€



WINE BAR

3 | TORRE DE GOMARIZ WINE & SPA HOTEL

COUVERT

(APENAS DISPONÍVEL COMO COMPLEMENTO DE REFEIÇÃO)

COUVERT

(ONLY AVAILABLE AS A MEAL SUPPLEMENT)

Pão, manteiga, azeite e azeitonas 2,50€
Bread, butter, olive oil and olives por pessoa | *per person*

SOPAS SOUPS

Creme do dia 5,00€
Soup of the day

Sopa de ervilha, ovo escalfado e presunto 9,00€
Pea soup, poached egg and prosciutto

SALADAS SALADS

Salada Ceaser *Ceaser salad* 13,00€
Frango grelhado, tomate cherry, cebola frita, croutons, ovo de codorniz e molho Ceaser
Grilled chicken, cherry tomato, fried onion, croutons, quail egg and Ceaser sauce

Salada de tofu crocante *Crispy tofu salad* 13,00€
Tofu, abacate, tomate cherry, rabanete, avelã e maionese vegan de alho
Tofu, avocado, cherry tomato, radish, hazelnuts and vegan garlic mayonnaise

Salada de salmão fumado *Smoked salmon salad* 14,00€
Salmão fumado, manga, alcaparras, cebola frita, maionese de ervas
Smoked salmon, mango, capers, fried onion and herbs mayonnaise

Salada Gomariz *Gomariz salad* 15,00€
Gambas, queijo feta, manga e maionese de lima
Prawns, feta cheese, mango and lime mayonnaise



TOSTAS E SANDUÍCHES TOASTS AND SANDWICHES

Tosta mista com chips de batata <i>Cheese and ham toast with potato chips</i>	5,00€
Tosta de fiambre e queijo em pão saloio com chips de batata <i>Cheese and ham toast in traditional rustic bread with potato chips</i>	7,00€
Tosta de Presunto, Queijo Seia (DOP) e rúcula com chips de batata <i>Toast with prosciutto, (DOP) "Seia" cheese and arugula with potato chips</i>	10,00€
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>	13,00€
Sanduíche à Gomariz <i>Gomariz sandwich</i> Salmão fumado, guacamole, rúcula em pão saloio de sementes com chips de batata-doce <i>Smoked salmon, guacamole, arugula in savory seed bread with sweet potato chips</i>	15,00€



WINE BAR

5 | TORRE DE GOMARIZ WINE & SPA HOTEL

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€
Carpaccio de novilho com molho de trufa, parmesão e cogumelo marron <i>Beef carpaccio with truffle sauce, parmesan cheese and marron mushroom</i>	12,00€
Carpaccio de polvo, queijo da ilha, rúcula e pimentos confitados <i>Octopus carpaccio, Island cheese, arugula and confit peppers</i>	13,00€
Broa recheada com enchidos regionais <i>Stuffed cornbread with traditional sausages</i>	14,00€
Tábua de enchidos regionais <i>Regional sausage board</i>	15,00€
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>	16,00€



PREGO, HAMBÚRGUERES E BIFE HAMBURGUERS AND BEEF

Prego de alcatra em bolo do caco, com queijo da serra e batata frita 15,00€
Rump steak in bolo do caco, with Serra da Estrela cheese and french fries

Sugestão de harmonização: Cerveja Artesanal "Letra B" | Pairing suggestion: Craft beer "Letra B"

Hambúrguer de Atum em pão de alfarroba 17,00€
Tuna hamburger in carob bread

Atum, queijo da ilha, tomate cherry, curgete, rúcula, molho de iogurte e hortelã e chips de batata-doce.

Tuna, São Jorge Island cheese, cherry tomato, courgette, arugula, yogurt and mint sauce and sweet potato chips

Sugestão de harmonização: Cerveja Artesanal "Letra F" | Pairing suggestion: Craft beer "Letra F"

Hambúrguer Maturado (20 dias) 19,00€
Matured hamburger (20 days)

Rubia Gallega (180gr), cebola caramelizada, bacon, alface iceberg, queijo limiano, molho de ras-el-hanout em pão de hambúrguer brioche e batata frita

Rubia Gallega matured (180gr), caramelized onion, bacon, iceberg lettuce, limian cheese, ras-el-hanout sauce in brioche hamburger bread and french fries

Sugestão de harmonização: Cerveja Artesanal "Letra D" | Pairing suggestion: Craft beer "Letra D"

Hambúrguer de Picanha (160g) 19,00€
"Picanha" Hamburger (160g)

Hambúrguer de Picanha (160gr), bacon, queijo "A quejeira", tomate, alface iceberg, cebola caramelizada e maionese de alho frito em pão de hambúrguer de batata com batata frita

Picanha burger (160gr), bacon, "A quejeira" cheese, tomato, iceberg lettuce, caramelized onion and fried garlic mayonnaise on potato hamburger buns with french fries

Sugestão de harmonização: Cerveja Artesanal "Letra D" | Pairing suggestion: Craft beer "Letra D"

Bife da vazia à Portuguesa 21,00€
Portuguese style Sirloin steak

Bife grelhado, presunto, alho, salada aromática e batata frita.

Grilled Sirloin steak, prosciutto, garlic, aromatic salad and french fries

Sugestão de harmonização: Vinho Torre de Gomariz Escolha | Pairing suggestion: Wine Torre de Gomariz Escolha

Guarnição extra 3,00€
Extra garnish

Batata frita, arroz, ovo ou salada

French fries, rice, egg or salad



WINE BAR

7 | TORRE DE GOMARIZ WINE & SPA HOTEL

OMELETES OMELETTES

Omelete de queijo e fiambre com salada <i>Cheese and ham omelette 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>	12,00€

MASSAS PASTAS

Spaghetti à carbonara <i>Carbonara spaghetti</i>	16,00€
Tagliatelle com molho de trufa preta e cogumelos <i>Tagliatelle with black truffle sauce and mushrooms</i>	17,00€
Linguini com legumes e molho pesto <i>Linguini with vegetables and pesto sauce</i>	17,00€
Fettuccine de salmão fumado com molho de rúcula, ovas de salmão e funcho <i>Fettuccine of smoked salmon with arugula sauce, salmon eggs and fennel</i>	18,00€



SOBREMESAS DESSERTS

Gelados artesanais: chocolate, caramelo salgado, frutos vermelhos, amêndoa, chocolate Oreo (cada bola) <i>Homemade ice cream; chocolate, salted caramel, red fruits, almond, oreo chocolate (per scoop)</i>	4,00€
Sorvetes: tangerina, limão e maracujá (cada bola) <i>Sorbets: tangerine, lemon and passion fruit (per scoop)</i>	4,00€
Mousse de chocolate <i>Chocolate mousse</i>	5,00€
Fruta laminada <i>Sliced fruit</i>	8,00€
Ananás dos Açores, coco, malagueta e erva-príncipe <i>Pineapple from the Azores, coconut, chilli pepper and lemongrass</i>	10,00€



WINE BAR
BEBIDAS | DRINKS



REFRIGERANTES | SOFT DRINKS

Água mineral / Still water	3,00€
Água c/ gás / Sparkling water	3,00€
Néctar / Juice	3,50€
Água tónica / Tonic water	4,00€
Coca Cola / Coca Cola Zero / 7up	4,00€
Ice Tea	4,00€
Ginger Ale	4,00€
Sumo natural / Fresh juice	6,00€

BEBIDAS QUENTES | HOT BEVERAGES

Expresso / Espresso	2,75€
Descafeinado / Decaf Espresso	2,75€
Americano	3,50€
Café c/ leite / Coffee with milk	3,50€
Chá / Tea	4,00€
Cappuccino	4,50€
Chocolate quente / Hot chocolate	4,50€
Expresso Duplo / Double espresso	4,50€

CAFÉ COM LICOR | COFFEE WITH LIQUOR

Baileys Coffee	10,00€
Irish Coffee (Jameson's)	11,00€
Italian Coffee (Amaretto)	11,00€
Espresso Martini	11,00€



WINE BAR

10 | TORRE DE GOMARIZ WINE & SPA HOTEL

CERVEJA | BEER

Super Bock	4,00€
Heineken	5,00€
Letra – cerveza artesanal / Craft beer	6,00€

GIN TÓNICO | GIN TONIC

Tanqueray	12,00€
Bombay Sapphire	14,00€
Amicis	14,00€
Martin Miller's	14,00€
Sharish	16,00€
Nordés	16,00€
Hendrick's	16,00€
G'Vine	16,00€
Tanqueray No. Ten	16,00€
Monkey 47	19,00€

APERITIVO | APPETIZERS

Martini Extra Dry	6,00€
Martini Bianco	6,00€
Martini Rosso	6,00€



WINE BAR

11 | TORRE DE GOMARIZ WINE & SPA HOTEL

VODKA

Absolut	9,00€
Smirnoff	9,00€
Stolichnaya	10,00€
Grey Goose	14,00€

RUM

Bacardi Superior	8,00€
Captain Morgan Spiced	10,00€
Havana 7	12,00€
Diplomatico Reserva	14,00€
Zacapa Centenário	16,00€
Zacapa Centenário XO	24,00€

CACHAÇA

Sagatiba Pura	7,00€
---------------	-------

TEQUILA

Don Julio	9,00€
Don Julio Reposado	14,00€

PORTO | PORT WINE

Taylor's Fine White	6,00€
Taylor's Chip Dry	6,00€
Taylor's Tawny	6,00€
Taylor's LBV	8,00€
Taylor's 10 anos	12,00€
Taylor's 20 anos	16,00€



WINE BAR

12 | TORRE DE GOMARIZ WINE & SPA HOTEL

SHERRY

Croft 7,00€

MOSCATEL | MUSCAT

Moscatel de Setúbal 6,00€

Moscatel Roxo 9,00€

LICORES | LIQUORS

Licor de Amêndoa Amarga 7,00€

Frangélico 7,00€

Licor Beirão 7,00€

Limoncello 7,00€

Malibu 7,00€

Safari 7,00€

Tia Maria 8,00€

Bailey's Irish Cream 8,00€

Cointreau 8,00€

Amaretto Disaronno Originale 8,00€

Grand Marnier 9,00€

COGNAC

Remy Martin VSOP 15,00€

Hennessy VSOP 17,00€



WINE BAR

13 | TORRE DE GOMARIZ WINE & SPA HOTEL

AGUARDENTE VINÍCA BRANDY

C.R.F.	8,00€
Chancella	10,00€
Vinho do Contador	16,00€
Lauriana	20,00€

WHISKY IRELAND

Jameson	9,00€
Bushmills	9,00€

WHISKY AMERICAN

Jack Daniel's No. 7	12,00€
Woodford Reserve	16,00€

BLENDED SCOTCH WHISKY

Johnnie Walker Red Label	9,00€
J&B 15 anos	12,00€
Chivas Regal 12 anos	12,00€
Johnnie Walker Black Label 12 anos	14,00€



WINE BAR

14 | TORRE DE GOMARIZ WINE & SPA HOTEL

SINGLE MALT WISKY

Bushmills 10 anos	16,00€
Cardhu 12 anos	16,00€
Glenfiddich 12 anos	16,00€
The Glenlivet 12 anos	16,00€
Glenmorangie 10 anos	18,00€
Balvenie Double Wood 12 anos	18,00€
Macallan Double Cask 12 anos	22,00€
Bushmills 21 anos	28,00€
Macallan Amber Sherry Oak 18 anos	76,00€

COCKTAILS

Porto Tónico	10,00€
Aperol Spritz	10,00€
Daiquiri	12,00€
Caipirinha	12,00€
Negroni	12,00€
Margarita	12,00€
Mojito	12,00€
Pina Colada	12,00€
Dry Martini	12,00€
Old Fashioned	12,00€
Long Island Ice Tea	14,00€



WINE BAR

15 | TORRE DE GOMARIZ WINE & SPA HOTEL

MOCKTAILS

Pink Lemonade	7,00€
Virgin Mojito	9,00€
Virgin Daiquiri	9,00€

VINHO BRANCO | WHITE WINE

	COPO/GLASS
Torre de Gomariz Loureiro	5,50€
Torre de Gomariz Escolha	5,50€

VINHO TINTO | RED WINE

	COPO/GLASS
Torre de Gomariz Vinhão	5,50€
Duvalley	6,00€
Picos do Couto Reserva	7,00€

VINHO ROSÉ | ROSE WINE

	COPO/GLASS
Torre de Gomariz Rosé	5,50€

ESPUMANTE | SPARKLING WINE

	COPO/GLASS
Espumante Bruto	7,00€