

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 oliver

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, nabiças 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€

**Inclui: couvert, entrada, prato principal de peixe ou carne e sobremesa
(bebidas não incluídas)**

Price per person: 35.00€

Includes: couvert, 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

MENU LANCHE - DISPONÍVEL A PARTIR DAS 15H00

SNACK MENU- AVAILABLE FROM 3PM

Panquecas (com chocolate, fruta ou xarope de ácer) ou
torrada com compota

Pancakes (with chocolate, fruit or maple syrup) or toast with jam

&

logurte com granola e fruta

Yoghurt with granola and fruit

&

Bebida quente ou fria (café, chá, cappuccino, sumo de fruta
natural, néctar, refrigerante ou água)

*Hot or cold drink (coffee, tea, cappuccino, natural fruit juice, nectar,
soft drink or water)*

Preço por pessoa: 15,00€

Price per person: 15,00€



WINE BAR

4 | 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
Bread, butter, olive oil and olives

2,50€ por pessoa
2,50€ per person

SOPAS SOUPS

Creme do dia
Soup of the day

6,00€

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

9,00€

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



WINE BAR

5 | TORRE DE GOMARIZ WINE & SPA HOTEL

TOSTAS E SANDUÍCHES TOASTS AND SANDWICHES

Tosta mista com chips de batata <i>Cheese and ham toast with potato chips</i>	6,00€
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>	8,00€
Tosta de Presunto, Queijo Seia (DOP) e rúcula com chips de batata <i>Toast with prosciutto, "Seia" cheese (DOP) and arugula with potato chips</i>	11,00€
Sanduíche Club <i>Club sandwich</i>	13,00€
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>	
Sanduíche à Gomariz <i>Gomariz sandwich</i>	15,00€
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>	



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, portugues 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 16,00€

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 burger on carob bread

Atum, queijo da Ilha S. Jorge, 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 burger (20days)

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 burger bread and french fries

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

Hambúrguer de Picanha (160g) 19,00€

"Picanha" Burger (160g)

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

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

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

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

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

Grilled sirlion steak, proscuitto, garlic, aromatic salad and french fries

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

Guarnição extra *Extra garnish* 3,00€

Batata frita, arroz, ovo ou salada

French fries, rice, egg or salad



WINE BAR

8 | 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, ovos de salmão e funcho <i>Fettuccine of smoked salmon with arugula sauce, salmon eggs and fennel</i>	18,00€

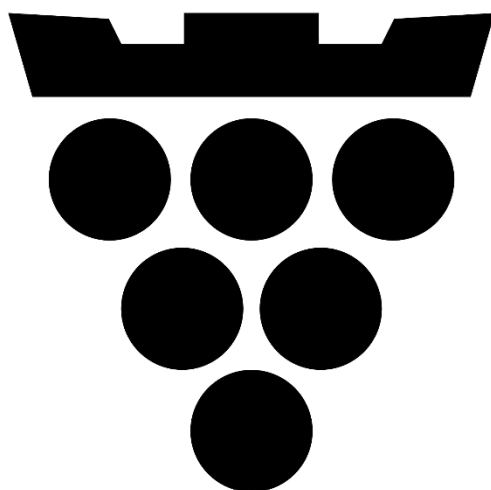


WINE BAR

9 | TORRE DE GOMARIZ WINE & SPA HOTEL

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 Azores, coconut, chilli Pepper and lemongrass</i>	10,00€



WINE BAR
BEBIDAS
DRINKS



REFRIGERANTES | SOFT DRINKS

Água mineral / Still water 0,5L	3,00€
Água c/ gás / Sparkling water 0,25L	3,00€
Nectar/ Juice 0,20L	4,00€
Coca Cola / Coca Cola Zero / 7up 0,33L	4,50€
Ice Tea 0,33L	4,50€
Ginger Ale 0,25L	4,50€
Água tônica Schweppes / Schweppes Tonic 0,20L	4,50€
Água Tônica 1724 / 1724 Tonic 0,20L	5,00€
Schweppes Soda 0,20L	5,00€
Sumo natural de laranja / Fresh orange juice	6,00€
Sumo natural de frutas / Fresh fruits juice	7,00€

BEBIDAS QUENTES | HOT BEVERAGES

Expresso / Espresso	3,50€
Descafeinado / Decaf espresso	3,50€
Americano	4,50€
Café c/ leite / Coffee with milk	4,50€
Cappuccino	4,50€
Chocolate quente / Hot chocolate	5,50€
Expresso Duplo / Double espresso	5,50€

CAFÉ COM LICOR | COFFEE WITH LIQUOR

Baileys Coffee	11,00€
Irish Coffee (Jameson's)	12,00€
Italian Coffee (Amaretto)	12,00€
Espresso Martini	12,00€



WINE BAR

12 | TORRE DE GOMARIZ WINE & SPA HOTEL

CERVEJA | BEER

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

GIN TÓNICO | GIN TONIC

Tanqueray	14,00€
Amicis	15,00€
Martin Miller's	15,00€
Nordés	17,00€
G'Vine	17,00€
Sharish	18,00€
Hendrick's	18,00€
Tanqueray No. Ten	18,00€
Monkey 47	20,00€

APERITIVO | APERITIVE

5 CL

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



	5 CL
VODKA	
Smirnoff	10,00€
Absolut	12,00€
Grey Goose	16,00€
RUM	
Bacardi Superior	10,00€
Captain Morgan Spiced	12,00€
Havana 7	14,00€
Diplomatico Reserva	16,00€
Zacapa Centenário 23	18,00€
Zacapa Centenário XO	28,00€
TEQUILA	
Don Julio	10,00€
Don Julio Reposado	16,00€
PORTO PORT WINE	
Taylor's Fine White	7,00€
Taylor's Chip Dry	7,00€
Taylor's Tawny	7,00€
Taylor's LBV	9,00€
Taylor's 10 anos	13,00€
Taylor's 20 anos	18,00€



5 CL

SHERRY

Croft 7,00€

MOSCATEL | MUSCAT

Moscatel de Setúbal 7,00€

Moscatel Roxo 9,00€

LICORES | LIQUORS

Licor de Amêndoa Amarga 8,00€

Frangélico 8,00€

Licor Beirão 8,00€

Limoncello 8,00€

Tia Maria 9,00€

Bailey's Irish Cream 9,00€

Cointreau 9,00€

Amaretto Disaronno Originale 9,00€

Malibu 10,00€

Safari 10,00€

Grand Marnier 10,00€

COGNAC

Remy Martin VSOP 15,00€

Hennessy VSOP 17,00€



5 CL

AGUARDENTE VÍNICA BRANDY

C.R.F.	9,00€
Chancella	12,00€
Lauriana XO	22,00€
Vinho do Contador	24,00€

WHISKY IRELAND

Jameson	10,00€
Bushmills	10,00€
Bushmills 10 anos	16,00€
Bushmills 21 anos	32,00€

WHISKY AMERICAN

Jack Daniel's No. 7	14,00€
Woodford Reserve	18,00€

BLENDED SCOTCH WHISKY

Johnnie Walker Red Label	10,00€
J&B 15 anos	12,00€
Chivas Regal 12 anos	14,00€
Johnnie Walker Black Label 12 anos	14,00€



5 CL

SINGLE MALT WISKY

Cardhu 12 anos	16,00€
Glenfiddich 12 anos	18,00€
The Glenlivet 12 anos	18,00€
Glenmorangie 10 anos	20,00€
Balvenie Double Wood 12 anos	20,00€
Macallan Double Cask 12 anos	26,00€
Macallan Amber Sherry Oak 18 anos	84,00€

COCKTAILS

Porto Tónico	12,00€
Aperol Spritz	12,00€
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	16,00€
Manhattan "Woodford Reserve"	18,00€
Gomariz Spritz	14,00€

Cocktail de assinatura: Vinho verde, sabugueiro, lima, mel e hortelã

Signature Cocktail: Vinho verde wine, elderberry, lime, honey and mint



WINE BAR

17 | TORRE DE GOMARIZ WINE & SPA HOTEL

MOCKTAILS

Pink Lemonade	8,00€
Virgin Mojito	10,00€
Virgin Daiquiri	10,00€

VINHO BRANCO | WHITE WINE

COPO/GLASS

Torre de Gomariz Loureiro	7,00€
Torre de Gomariz Escolha	7,00€

VINHO TINTO | RED WINE

COPO/GLASS

Torre de Gomariz Vinhão	7,00€
Duvalley	7,00€
Picos do Couto Reserva	8,00€

VINHO ROSÉ | ROSE WINE

COPO/GLASS

Torre de Gomariz Rosé	7,00€
-----------------------	-------

ESPUMANTE | SPARKLING WINE

COPO/GLASS

Montanha Superior Bruto	8,00€
Picos do Couto "Blanc de Noir" Bruto	10,00€