



LAGO MONTARGIL
CONFERENCE & SPA
★★★★★



MENU

PANELA

RESTAURANTE | RESTAURANT



HOTELS & RESORTS



LAGO MONTARGIL
CONFERENCE & SPA
★★★★★

COUVER

VARIEDADE DE PÃO, MANTEIGAS AROMATIZADAS, PATÉ DE AZEITONA E AZEITE BALSÂMICO _____ 1,50 €
VARIETY OF BREAD, FLAVOURED BUTTERS, OLIVE PÂTÉ AND BALSAMIC OIL

ENTRADAS | STARTERS

TEXTURA DE COGUMELOS _____ 12,00 €
MUSHROOMY TEXTURE

TABUA DE ENTRADAS (PASTA DE FARINHEIRA, PASTA DE FIGADO, AZEITONAS MARINADAS, COGUMELOS C/LINGUIÇA, COMPOTA, COALHADA CÍTRICA, MANTEIGAS COMPOSTAS, QUEIJO) _____ 18,00 €
TABLE OF STARTERS (FARINHEIRA PASTE, FIGADO PASTE, MARINATED OLIVES, MUSHROOMS WITH SAUSAGE, JAM, CITRUS CURD, COMPOUND BUTTERS, CHEESE)

CROQUETE DE RABO DE BOI COM MAIONESE TRUFADA E PICKLE DE CEBOLA ROXA _____ 8,00 €
OXTAIL CROQUETTE WITH TRUFFLED MAYONNAISE AND RED ONION PICKLE

TIBORNA DE SARDINHA COM MOLHO DE PIMENTOS, TOUCINHO E CRUMBLE DE BROA DE MILHO _____ 9,00 €
SARDINE TIBORNA WITH PEPPER SAUCE, BACON AND CORNBREAD CRUMBLE

COELHO DE ESCABECHE _____ 10,00 €
PICKLED RABBIT

QUEIJO DE OVELHA ALENTEJANO GRATINADO COM AZEITE E ORÉGÃOS, TOSTAS E CHUTNEY DE PIMENTOS _____ 11,00 €
ALENTEJO SHEEP'S CHEESE AU GRATIN WITH OLIVE OIL AND OREGANO, TOAST AND PEPPER CHUTNEY.

TABUA DE QUEIJOS ALENTEJANOS _____ 19,00 €
ALENTEJO CHEESE BOARD

ERVILHAS COM ENCHIDOS E OVO ESCALFADO _____ 9,00 €
PEAS WITH SAUSAGES AND BT EGG

VIEIRAS COM TEXTURAS DE PERA, COMPOTA DE CHOURIÇO E OVO FRITO _____ 15,00 €
SCALLOPS WITH PEAR TEXTURES, CHORIZO JAM AND FRIED EGG



HOTELS & RESORTS



LAGO MONTARGIL
CONFERENCE & SPA
★★★★★

SOPAS | SOUPS

CREME DE FEIJÃO COM LASCAS DE BACALHAU CONFEITADO E PÃO FRITO _____ 7,00 €

BEANS CREAMY SOUP WITH COD FISH AND FRIED BREAD

CANJA DE POMBO BRAVO _____ 9,50 €

WILD PIGEON SOUP

SOPA DE CAÇÃO _____ 8,00 €

DOGFISH SOUP

SOPA DE CEBOLA COM SOUTO NISA E PÃO ALENTEJANO _____ 6,00 €

ONION SOUP WITH NISA CHEESE AND ALENTEJO BREAD

CREME DE LEGUMES _____ 5,00 €

VEGETABLE CREAM SOUP



HOTELS & RESORTS



LAGO MONTARGIL

CONFERENCE & SPA

★★★★★

PEIXES E MARISCOS | FISH AND SHELLFISH

POLVO COM PURÉ DE FEIJÃO BRANCO E PICO DE GALLO _____ 20,00 €

OCTOPUS WITH WHITE BEAN PURÉE AND PICO DE GALLO

BACALHAU COM CROSTA DE BROA DE MILHO, PACK CHOI SALTEADA _____ 22,00 €

E HUMMUS DE GRÃO COM COENTROS

COD WITH CORNBREAD CRUST, SAUTÉED PACK CHOI AND CHICKPEA HUMMUS WITH CORIANDER

ARROZ MALANDRINHO DE TAMBORIL COM CAMARÃO _____ 23,00 €

MONKFISH RICE WITH PRAWNS

AÇORDA CAMARÃO E LAVAGANTE _____ 29,00 €

PRAWN AND LOBSTER STEW

CREMOSO DE TOMATE E FEIJÃO COM PETINGA FRITA _____ 18,50 €

CREAMY TOMATO AND BEAN DIP WITH FRIED PETINGA FISH

ROBALO CORADO COM LEGUMES DA HORTA SLATEADOS _____ 23,00 €

SEA BASS WITH SAUTÉED VEGETABLES

PREGADO COM MIGAS DE OVAS, LEGUMES DA ÉPOCA E GEL DE POEJO _____ 21,00 €

TURBOT WITH ROE CRUMBS, SEASONAL VEGETABLES AND PENNYROYAL GEL



HOTELS & RESORTS



LAGO MONTARGIL

CONFERENCE & SPA

★★★★★

CARNE | MEAT

BOCHECHA DE PORCO PRETO COM MIGAS DE ESPARGOS E FARINHEIRA _____ 19,00 €

BLACK PORK CHEEK WITH ASPARAGUS AND FARINHEIRA SAUSAGE CRUMBS

PERNA DE CABRITO COM XERÉM DE ENCHIDOS, SALADA DE AGRIÃO E LARANJA _____ 22,00 €

LEG OF KID WITH SAUSAGE SHERRY, WATERCRESS AND ORANGE SALAD

ARROZ CALDOSO DE PERDIZ _____ 25,00 €

PARTRIDGE RICE STEW

BITOQUE À PANELA _____ 20,00 €

FRIED STEAK WITH CHIPS AND FRIED EGG

LOMBO DE NOVILHO COM PURÉ DE COUVE FLOR TRUFADO COGUMELOS E ALCACHOFRA _____ 24,00 €

BEEF TENDERLOIN WITH MASHED CAULIFLOWER, TRUFFLED MUSHROOMS AND ARTICHOKE

MAGRET DE PATO COM PURÉ DE BATATA, TEXTURAS DE CENOURA E JUS DE LARANJA _____ 22,00 €

DUCK MAGRET WITH MASHED POTATO, CARROT TEXTURES AND ORANGE JUS

MOSAICO DE LOMBINHO DE JAVALI COM ALHEIRA DE CAÇA, _____ 25,00 €

BATATA ASSADA, PURÉ DE MAÇÃ E CHIMICHURRI

MOSAIC OF WILD BOAR TENDERLOIN WITH GAME SAUSAGE, ROAST POTATOES, APPLE PURÉE AND CHIMICHURRI



HOTELS & RESORTS



LAGO MONTARGIL
CONFERENCE & SPA
★★★★★

VEGETARIANOS | VEGETARIANS

RISOTO DE ABOBORA E SUAS TEXTURAS _____ 17,00 €

COURGETTE RISOTTO AND ITS TEXTURES

RISOTO DE COGUMELOS TRUFADO _____ 19,00 €

TRUFFLED MUSHROOM RISOTTO

GNOCCHI COM TOMATE, FETA E PESTO _____ 16,00 €

GNOCCHI WITH TOMATO, FETA AND PESTO

KIDS

HAMBÚRGUER COM OVO ESTRELADO, ARROZ E BATATA FRITA _____ 12,50 €

HAMBURGER WITH FRIED EGG, RICE AND CHIPS

SALMÃO COM PURÉ DE BATATA E LEGUMES _____ 12,50 €

SALMON WITH MASHED POTATOES AND VEGETABLES

TAGLIATELLI A BOLONHESA _____ 12,50 €

TAGLIATELLI BOLOGNESE



HOTELS & RESORTS



LAGO MONTARGIL

CONFERENCE & SPA

★★★★★

SOBREMESAS | DESSERTS

MIL FOLHAS DE PASTEL DE NATA COM GEL DE MOSCATEL	7,80 €
CUSTARD TART WITH MOSCATEL WINE GEL	
PUDIM DE PISTACHIO	7,00 €
PISTACHIO PUDDING	
TOUCINHO DO CÉU COM LEMON CURD	9,50 €
TRADITIONAL PORTUGUESE DESSERT BY DONA LUCÍLIA PRATES	
SERICAIA COM GELADO DE AMEIXA DE ELVAS	8,00 €
SERICAIA WITH ELVAS PLUM ICE CREAM	
PERA ASSADA EM VINHO S. SEBASTIÃO COM CREME DE QUEIJO E AREIA DE AMÊNDOA E CANELA	7,50 €
ROASTED PEAR IN S. SEBASTIAN WINE WITH CREAM CHEESE AND ALMOND & CINNAMON SAND	
MOUSSE DE CHOCOLATE NEGRO COM NOZES E CAMELO SALGADO	8,00 €
DARK CHOCOLATE MOUSSE WITH WALNUTS AND SALTED CARAMEL	
FRUTA DA ÉPOCA LAMINADA	6,00 €
LAMINATED SEASONAL FRUIT	

TODOS OS PRATOS ESTÃO LIMITADOS AO STOCK EXISTENTE E SUJEITOS À DEMORA, POR SEREM COZINHADOS NO MOMENTO.

OS PRATOS PODEM CONTER MARISCO, GLÚTEN E ALERGÉNIOS, POR FAVOR, CONSULTE O FUNCIONÁRIO.

ALL DISHES ARE LIMITED TO EXISTING STOCK AND SUBJECT TO DELAY, AS THEY ARE COOKED TO ORDER.

DISHES MAY CONTAIN SHELLFISH, GLUTEN AND ALLERGENS, PLEASE CHECK WITH THE STAFF.

ESTE ESTABELECIMENTO POSSUI LIVRO DE RECLAMAÇÕES. NENHUM PRATO, PRODUTO ALIMENTAR OU BEBIDA,

INCLUINDO COUVERT, PODE SER COBRADO SE NÃO FOR SOLICITADO PELO CLIENTE.

THIS ESTABLISHMENT HAS A COMPLAINTS BOOK. NO DISH, FOOD PRODUCT OR DRINK,

INCLUDING COUVERT, CAN BE CHARGED FOR UNLESS REQUESTED BY THE CUSTOMER.

OS PREÇOS APRESENTADOS TÊM IVA INCLUÍDO À TAXA EM VIGOR.

THE PRICES SHOWN INCLUDE VAT AT THE CURRENT RATE.



HOTELS & RESORTS