



LAGO MONTARGIL
CONFERENCE & SPA
★★★★★



MENU

PANELA

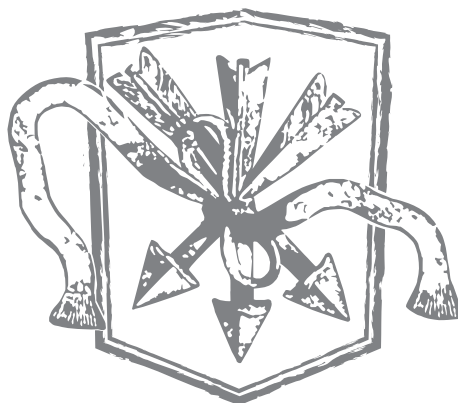
RESTAURANTE | RESTAURANT



HOTELS & RESORTS



LAGO MONTARGIL
CONFERENCE & SPA
★★★★★



MENU

PANELA

RESTAURANTE | RESTAURANT



HOTELS & RESORTS



LAGO MONTARGIL

CONFERENCE & SPA

★★★★★

SET MENU

COUVERT

**VARIEDADE DE PÃO, MANTEIGAS AROMATIZADAS, AZEITONAS MARINADAS
E AZEITE BALSÂMICO MISTO DE CHOURIÇO, PEZINHOS DE COENTRADA**

ENTRADA

(Escolher uma opção)

SOPA DE CAÇÃO COM OVO ESCALFADO



Caldo rico e aromático ligado com coentros e alho, onde se envolve o cação em textura delicada.
Finalizado com ovo escalfado, sobre pão alentejano, num equilíbrio elegante entre intensidade e frescura

AÇORDA ALENTEJANA COM BACALHAU E OVO ESCALFADO



Clássico alentejano reinterpretado, com pão rústico ligado em caldo aromático de alho, azeite e coentros.
Finalizado com lascas de bacalhau e ovo escalfado, num equilíbrio delicado entre tradição, textura e frescura

PRINCIPAL

(Escolher uma opção)

ARROZ DE PERDIZ



Arroz cremoso de Perdiz, marinado em vinho do Porto, cozinhado a baixa temperatura.
Finalizado com notas de bacon crocante, tomate, pimento e um delicado perfume de ervas aromáticas

FEIJOADA DE LEBRE



Lebre cozinhada a baixa temperatura, servida com feijão branco e couve lombarda,
onde se destacam notas subtis de cominhos e ervas frescas

BACALHAU COM MIGADO DE CHOURIÇO TRUFADO



Lombo de bacalhau confitado, sobre migado de chouriço trufado
com azeitona e tomate, finalizado com ervas aromáticas

SOBREMESAS

(Escolher uma opção)

SERICAIA COM AMEIXA DE ELVAS



Clássico conventual de textura leve, servido com ameixa de Elvas em calda,
num contraste elegante entre doçura e acidez

FRUTA LAMINADA

(Seleção de fruta da época)

TOUCINHO DO CÉU



Doce típico de textura densa e aveludada, onde a riqueza da amêndoa se funde
com a suavidade dos ovos, resultando numa experiência intensa e delicadamente equilibrada

SABORES DO ALENTEJO - 55€

POR PESSOA - MIN. 2 PESSOAS



HOTELS & RESORTS



LAGO MONTARGIL
CONFERENCE & SPA
★★★★★

SET MENU

COUVERT

**ASSORTMENT OF BREAD, FLAVORED BUTTERS, MARINATED OLIVES,
AND BALSAMIC OLIVE OIL. MIXED CHORIZO AND PIG'S FEET IN CORIANDER SAUCE**

STARTER

(Select one option)

DOG FISH SOUP WITH POACHED EGG



A rich, aromatic broth perfumed with coriander and garlic, delicately wrapping dogfish in a tender texture. Finished with a poached egg and served on Alentejo bread, achieving a refined harmony between depth and freshness

ALENTEJO-STYLE BREAD SOUP WITH COD AND POACHED EGG



Classic Alentejo-style dish reinterpreted, featuring rustic bread soaked in a fragrant broth of garlic, olive oil, and coriander. Finished with flakes of codfish and a poached egg, creating a delicate balance between tradition, texture, and freshness.

MAIN COURSE

(Select one option)

PARTRIDGE RICE - TRADITIONAL PORTUGUESE RICE WITH PARTRIDGE



Creamy partridge rice, marinated in Port wine and gently slow-cooked at low temperature. Finished with crispy bacon, tomato, pepper, and a subtle infusion of aromatic herbs

HARE AND BEAN STEW - TRADITIONAL PORTUGUESE-STYLE SLOW-COOKED DISH



Slow-cooked hare served with white beans and savoy cabbage, enhanced by delicate hints of cumin and fresh herb

COD WITH TRUFFLED CHORIZO CRUMBLE



Confit cod loin, served on a truffled chorizo crumble with olives and tomato, finished with a delicate touch of aromatic herbs

DESSERTS

(Select one option)

SERICAIA - TRADITIONAL PORTUGUESE EGG DESSERT SERVED WITH ELVAS PLUMS



A classic convent-inspired delicacy with a light, airy texture, served alongside Elvas plums in syrup, offering a refined balance of sweetness and acidity

FRESHLY SLICED FRUIT

(Select one option)

TOUCINHO DO CÉU - A CLASSIC PORTUGUESE ALMOND AND EGG YOLK CONFECTION



A traditional delicacy with a rich, velvety texture, where the depth of almond merges seamlessly with the silkiness of eggs, creating an indulgent and exquisitely balanced experience

FLAVOURS OF ALENTEJO - 55€

PER PERSON - MIN 2 PERSON



HOTELS & RESORTS



LAGO MONTARGIL
CONFERENCE & SPA
★★★★★

COUVERT

VARIEDADE DE PÃO, MANTEIGAS AROMATIZADAS, AZEITONAS MARINADAS E AZEITE BALSÂMICO 7,00 €

VARIETY OF BREAD, FLAVOURED BUTTERS, MARINATED OLIVES AND BALSAMIC OLIVE OIL



SOPAS | SOUPS

CREME DE LEGUMES - VEGAN 6,00 €

VEGETABLE CREAM SOUP



CREME DE ERVILHAS 8,00 €

GREEN PEA SOUP



HOTELS & RESORTS



LAGO MONTARGIL
CONFERENCE & SPA
★★★★★

ENTRADAS | STARTERS

CARPACCIO DE BETERRABA COM MAÇÃ, TOMATE SECO, MOLHO DE SOJA, MEL E AMÊNDOA - VEGAN 10,00 €

BETROOT CARPACCIO WITH APPLE, SUN-DRIED TOMATO, SOY SAUCE, HONEY AND ALMOND



MUHAMMARA DE NOZES E PÃO NAAN - VEGAN 12,00 €

MUHAMMARA WITH NUTS AND NAAN BREAD



PEZINHOS DE COENTRADA 13,00 €

PORK FEET STEWD WITH CILANTRO (TRADITIONAL PORTUGUESE DISH)



TOMATADA COM OVO ESCALFADOS, PÃO, CHOURIÇO E TOUCINHO 10,00 €

TRADITIONAL PORTUGUESE DISH WITH TOMATO, POACHED EGG, BREAD, CHORIZO AND BACON.



CAMARÃO À GUILHO 13,00 €

PRAWNS A LA GUILLO



TÁBUA DE QUEIJO E ENCHIDOS (2 PESSOAS - FOR 2 PEOPLE) 14,00 €

QUEIJO, PAIO DE PORCO, PRESUNTO, AZEITONA, PÃO, GRISSINIS, CRACKERS, MANTEIGAS AROMATIZADAS
CHEESE, PORK SAUSAGE, SMOKED HAM, OLIVES, BREAD, BREADSTICKS, CRACKERS, FLAVORED BUTTERS



HOTELS & RESORTS



LAGO MONTARGIL
CONFERENCE & SPA
★★★★★

SALADAS | SALADS

SALADA MISTA - VEGAN 11,00 €

FRESH MIXED SALAD



SALADA DE TOMATE COM CEBOLA E OREGÃOS - VEGAN 13,00 €

FRESH TOMATO SALAD WITH ONION AND A SPRINKLE OF OREGANO



SALADA DE BACALHAU E PIMENTOS EM FOCACCIA 17,00 €

COD AND BELL PEPPER SALAD ON FOCACCIA



VEGANO | VEGAN

BIFE DE COUVE FLOR COM CREMOSO DE FEIJÃO E ROMESCO 13,00 €

CAULIFLOWER STEAK WITH CREAMY BEAN SAUCE AND ROMESCO SAUCE



AÇORDA DE COGUMELOS COM PICKLE DE RABANETE 11,00 €

MUSHROOM "AÇORDA" WITH PICKLED RADISHES



KIDS

HAMBÚRGUER COM OVO ESTRELADO, ARROZ E BATATA FRITA 16,00 €

HAMBURGER WITH FRIED EGG, RICE AND FRENCH FRIES



BIFE DE FRANGO, RISOTTO COM MOLHO DE MANTEIGA 16,00 €

CHICKEN STEAK, RISOTTO WITH BUTTER SAUCE



ESPAGUETE À BOLONHESA 16,00 €

SPAGHETTI BOLOGNESE



HOTELS & RESORTS



LAGO MONTARGIL

CONFERENCE & SPA

★★★★★

PEIXES E MARISCOS | FISH AND SHELLFISH

AÇORDA ALENTEJANA COM BACALHAU E OVO ESCALFADO (2 PESSOAS) 38,00 €

ALENTEJO-STYLE BREAD SOUP WITH COD AND POACHED EGG (FOR 2 PEOPLE)



RISOTTO DE CAMARÃO 22,00 €

SHRIMP RISOTTO



POLVO À LAGAREIRO COM BATATA A MURRO E GRELOS 26,00 €

ROASTED OCTOPUS IN OLIVE OIL (LAGAREIRO STYLE), SERVED WITH MASHED POTATOES AND TURNIP GREENS



DOURADA COM ARROZ DE FEIJÃO 24,00 €

SEA BREAM WITH BEAN RICE



BACALHAU COM MIGADO DE BATATA, 30,00 €

CHOURIÇO ALENTEJANO, AZEITONA, TOMATE E LEGUMES DA ESTAÇÃO

COD WITH MASHED POTATOES, PORK SAUSAGE, OLIVES, TOMATO AND SEASONAL VEGETABLES



SOPA DE CAÇÃO (2 PESSOAS - FOR 2 PEOPLE) 23,00 €

TRADITIONAL DOGFISH SOUP FROM THE ALENTEJO REGION



ARROZ DE TAMBORIL COM MARISCO 29,00 €

MONKFISH AND SEAFOOD RICE



ROBALO GRELHADO BATATA COZIDA E LEGUMES 23,00 €

GRILLED SEA BASS WITH BOILED POTATOES AND VEGETABLES



HOTELS & RESORTS



LAGO MONTARGIL
CONFERENCE & SPA
★★★★★

CARNE | MEAT

ARROZ DE PERDIZ (2 PESSOAS - FOR 2 PEOPLE) 42,00 €

PARTRIDGE RICE



PEITO DE FRANGO COM RISOTTO DE ERVILHAS E MOLHO CREMOSO DE QUEIJO 21,00 €

CHICKEN BREAST WITH GREEN PEA RISOTTO, AND CREAMY CHEESE SAUCE



MISTA DE PORCO IBÉRICO COM MIGAS DE TOMATE E COENTROS 25,00 €

MIXED OF IBERIAN PORK MEAT WITH TOMATO AND CORIANDER



FEIJOADA DE LEBRE (2 PESSOAS) 44,00 €

HARE STEW (FOR 2 PEOPLE)



CARNE DO ALGUIDAR COM MIGAS DE ESPARGOS 24,00 €

MEAT POT WITH ASPARAGUS CRUMBS



CARRÊ DE BORREGO GRELHADO COM MANTEIGA DE ALHO E ALECRIM, 31,00 €

PURÊ DE BATATA DOCE E LEGUMES GLACEADOS

GRILLED LAMB CHOPS WITH GARLIC AND ROSEMARY BUTTER, SWEET POTATO PURÉE AND GLAZED VEGETABLES.



NAGO DE NOVILHO DO URUGUAI COM PURÊ DE COUVE FLOR TRUFADO, COGUMELOS E ALCACHOFRA 26,00 €

BEEF STEAK WITH MASHED CAULIFLOWER, TRUFFLED MUSHROOMS AND ARTICHOKE



BOCHECHA DE PORCO IBÉRICO, ESTUFADAS EM VINHO TINTO, 23,00 €

MIGADO TRUFADO DE BATATA, CHOURIÇO E FAVAS

IBERIAN PORK CHEEK, BRAISED IN RED WINE, TRUFFLED POTATO, CHORIZO AND BEANS



BITOQUE DE VACA (VAZIA DO URUGUAI) COM OVO, ARROZ E BATATA FRITA 24,00 €

BEEF STEAK WITH EGG, RICE AND FRENCH FRIES



HOTELS & RESORTS



LAGO MONTARGIL
CONFERENCE & SPA
★★★★★

SOBREMESAS | DESSERTS

FRUTA LAMINADA - VEGAN 7,00 €

FRESH SLICED FRUIT

Seleção de fruta da época | Seasonal fruit

DELÍCIA DE CHOCOLATE NEGRO COM MAÇÃ - VEGAN 9,50 €

DARK CHOCOLATE DELIGHT WITH APPLE



PUDIM ABADE PRISCOS 12,00 €

TRADITIONAL PORTUGUESE PUDIM CARAMEL DESSERT



MOUSSE DE CHOCOLATE NEGRO, NOZES E CARAMELO SALGADO 9,50 €

DARK CHOCOLATE MOUSSE WITH WALNUTS AND SALTED CARAMEL



SERICAIA COM AMEIXA DE ELVAS 9,00 €

SERICAIA WITH ELVAS PLUMS



CHEESECAKE DE FRUTOS VERMELHOS 10,00 €

RED BERRY CHEESECAKE



TOUGINHO DO CÉU 10,00 €

TRADITIONAL PORTUGUESE DESSERT "ALMOND PIE"



TIRAMISU 9,00 €

TIRAMISU



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

OS PRATOS PODEM CONTER MARISCO, GLÚTEN E ALERGÊNIOS, 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

LISTA DE INGREDIENTES ALERGÉNICOS

LIST OF FOOD ALLERGENS



contém glúten
contains gluten



contém crustáceos
contains crustacean



contém molusco
contains molluscs



contém peixe
contains fish



contém leite
contains milk



contém frutos de casca rija
contains nuts



contém alho
contains garlic



contém amendoins
contains peanuts



contém aipo
contains celery



contém mostarda
contains mustard



contém sulfitos
contains sulfite



contém tremçoços
contains lupins



contém ovo
contains eggs



contém soja
contains soy



contém sésamo
contains sesame



vegetariano
vegetarian

NATURALMENTE DISTINTOS
NATURALLY UNIQUE