



RESTAURANTE GOMARIZ

3 | TORRE DE GOMARIZ WINE & SPA HOTEL

ALMOÇO REGIONAL | REGIONAL LUNCH

DOMINGOS DAS 12H00 ÀS 15H00 | SUNDAYS FROM 12 AM. UNTIL 3 PM.

COUVERT

COUVERT

Azeite Pedra Lavrada, um azeite virgem extra proveniente de oliveiras milenares, acompanhado de seleção de pães	2,50€ (por pessoa)
<i>Pedra Lavrada olive oil, extra virgin olive oil from ancient olive trees, accompanied by a selection of breads</i>	2,50€ (per person)
Seleção de produtos regionais e tradicionais: chouriço de porco Ibérico trilogia de manteigas artesaniais, patê de caça, croquete rabo de boi, azeite Pedra Lavrada e variedade de pães	5,00€ (por pessoa)
<i>Selection of regional and traditional products: Iberian pork chorizo, trilogy of homemade butters, game pâté, crispy oxtail croquette, Pedra Lavrada olive oil and a variety of breads</i>	5,00€ (per person)

ENTRADAS

STARTERS

Legumes da nossa horta	7.00€
<i>Creme do dia Soup of the day</i>	
Alheira de caça do Alto Minho	12.00€
<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 allheira", smoked pork belly and ras-el-hanout</i>	
Bochecha de Vitela	14.00€
<i>Rábano, curgete bio, pistáchio e trompetas negras Veal cheek, Horseradish, organic courgetti, pistachio and black trumpet mushrooms</i>	
A nossa costa	14.00€
<i>Robalo, pescada de anzol, alho francês e tomate bio Seabass, hooked whitefish, leek and bio tomato</i>	

SABORES DA REGIÃO

REGIONAL FLAVOURS

Arroz de pato à antiga - 2 pessoas Tempo de confeção 30 minutos	45.00€
<i>Traditional portuguese duck rice – for two Cooking time 30 minutes</i>	
Rojões à moda do Minho- 2 pessoas Tempo de confeção 30 minutos	47.00€
<i>Traditional portuguese dish with pork, potatoes and portuguese sausages – for two Cooking time 30 minutes</i>	
Arroz de cabidela - 2 pessoas Marcação prévia 24 horas	50.00€
<i>Traditional portuguese chicken blood rice – for two Prior reservation 24 hours</i>	
A nossa feijoada de caça - 2 pessoas Tempo de confeção 30 minutos	53.00€
<i>Our "Feijoada de Caça" – for two Cooking time 30 minutes</i>	
Arroz de robalo selvagem e ameijoã Boa - 2 pessoas Tempo de confeção 30 minutos	55.00€
<i>Wild Sea Bass and "boa" clam rice – 2 pessoas Cooking time 30 minutes</i>	
Cabrito da Serra do Gerês - 2 pessoas Tempo de confeção 30 minutos	58.00€
<i>Traditional lamb from "Serra do Gerês" – for two Cooking time 30 minutes</i>	



RESTAURANTE GOMARIZ

4 | TORRE DE GOMARIZ WINE & SPA HOTEL

ALMOÇO REGIONAL | REGIONAL LUNCH

DOMINGOS DAS 12H00 ÀS 15H00 | SUNDAYS FROM 12 AM. UNTIL 3 PM.

SOBREMESAS

DESSERTS

Gelados artesanais

4.00€

Cacau, frutos vermelhos, baunilha, caramelo salgado, tiramisu, pistáchio, tangerina, limão, maracujá e coco (cada bola)

Handmade ice cream selection: cocoa, berries, vanilla, salted caramel, tiramisu, pistachio, tangerine, lemon, passion fruit, and coconut (each ball)

A nossa mousse de chocolate

8.00€

Chocolate 70%

Chocolate mousse

Sugestão de harmonização | Wine pairing suggestion: Taylor's LBV (3.5cl) – 8.00€

Seleção de fruta nacional e tropical

8.00€

Fruta laminada

Sliced Fruit

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: Taylor's 10 anos (3.5cl) – 11.00€

Tábua de 3 queijos

14.00€

Seleção de queijos nacionais e internacionais

Selection of three national and international cheeses

Sugestão de harmonização | Wine pairing suggestion: Taylor's 10anos (3.5cl) – 11.00€