



# Almoço REGIONAL

— TODOS OS DOMINGOS DAS 12H ÀS 15H —  
REGIONAL LUNCH · EVERY SUNDAY FROM 12PM TO 3PM



+351 253 929 160 · RESERVAS@TORREDEGOMARIZ.COM · CERVÃES, VILA VERDE



# 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

<i>Azeite Pedra Lavrada</i> , um azeite virgem extra proveniente de oliveiras milenares, acompanhado de seleção de pães	2,50€ (por pessoa)
<i>Pedra Lavrada</i> olive oil, extra virgin olive oil from ancient olive trees, accompanied by a selection of breads	2,50€ (per person)
Seleção de produtos regionais e tradicionais: chouriço de porco Ibérico trilogia de manteigas artesanais, 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

<b>Legumes da nossa horta</b> Creme do dia <i>Soup of the day</i>	7.00€
<b>Alheira de caça do Alto Minho</b> Ovo a baixa temperatura (65°C), migas de alheira, barriga de porco fumada e ras-el-hanout <i>"Alheira de caça" from Alto Minho, low-temperature egg (65°C), "migas de alheira", smoked pork belly and ras-el-hanout</i>	12.00€
<b>Bochecha de Vitela</b> Rábano, curgete bio, pistáchio e trompetas negras <i>Veal cheek, Horseradish, organic courgetti, pistachio and black trumpet mushrooms</i>	14.00€
<b>A nossa costa</b> Robalo, pescada de anzol, alho francês e tomate bio <i>Seabass, hooked whitefish, leek and bio tomato</i>	14.00€

### SABORES DA REGIÃO

#### Regional Flavours

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



# 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

---

<b><i>Gelados artesanais</i></b>	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)	
<b><i>A nossa mousse de chocolate</i></b>	8.00€
Chocolate 70% Chocolate mousse <i>Sugestão de harmonização   Wine pairing suggestion: Taylor's LBV (3.5cl) – 8.00€</i>	
<b><i>Seleção de fruta nacional e tropical</i></b>	8.00€
Fruta laminada Sliced Fruit	
<b><i>O Abade de Priscos</i></b>	13.00€
Texturas de tangerina e amêndoa "Abade de priscos" pudding, tangerine and almond textures <i>Sugestão de harmonização   Wine pairing suggestion: Taylor's 10 anos (3.5cl) – 11.00€</i>	
<b><i>Tábua de 3 queijos</i></b>	14.00€
Seleção de queijos nacionais e internacionais Selection of three national and international cheeses <i>Sugestão de harmonização   Wine pairing suggestion: Taylor's 10anos (3.5cl) – 11.00€</i>	