



TORRE DE GOMARIZ

WINE & SPA HOTEL



RESTAURANTE GOMARIZ

MENU

HORÁRIO: 19H30 ÀS 22H30

SCHEDULE: FROM 7.30PM TO 10.30PM

*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.*



MENU DE DEGUSTAÇÃO

1º MOMENTO

Boas vindas do Chef

Suplemento de vinhos: Welcome drink

2º MOMENTO

Lagosta e Sapateira

Yuzu, trigo sarraceno, gengibre e algas

Suplemento de vinhos: Serrado Rosé 2019

3º MOMENTO

A lebre e a Perdiz

Conhaque, cenouras bio, cogumelo eryngi e trufa preta

Suplemento de vinhos: Torre de Gomariz Vinhão 2020

4º MOMENTO

Salmonete e os seus fígados

Beterraba e framboesa

Suplemento de vinhos: Duvalley Reserva Branco 2018

5º MOMENTO

Cocktail do Chef

6º MOMENTO

Entrecôte Angus

Alcachofra, pied du monton e trufa branca

Suplemento de vinhos: Picos do Couto Grande Escolha 2015

7º MOMENTO

Pré-sobremesa

8º MOMENTO

Texturas de framboesa, coco e chocolate negro 58%

Suplemento de vinhos: Domingos Soares Franco, Coleção Privada, Moscatel Roxo 1997

Necessária marcação prévia de 48h e sujeito a disponibilidade

Menu: 95.00€ por pessoa

Suplemento de vinhos: 30.00€ por pessoa

Desfrute deste delicioso menu no topo da Torre, com vista panorâmica sobre as nossas vinhas. O serviço tem um custo adicional de 100€ e está disponível mediante marcação prévia e condições climáticas.



TASTING MENU

1º MOMENT

Chef's welcome

Wine pairing: Welcome drink

2º MOMENT

Lobster and Edible Crab

Yuzu, buckwheat, ginger and seaweed

Wine pairing : Serrado Rosé 2019

3º MOMENT

Hare and Partridge

Brandy, bio carrots, eryngi mushrooms and black truffle

Wine pairing: Torre de Gomariz Vinhão 2020

4º MOMENT

Mullet and its livers

Beet and raspberry

Wine pairing : Duvalley Reserva Branco 2018

5º MOMENT

Chef's cocktail

6º MOMENT

Entrecôte Angus

Artichoke, pied du monton and white truffle

Wine pairing : Picos do Couto Grande Escolha 2015

7º MOMENT

Pre-dessert

8º MOMENT

Raspberry textures, coconut and 58% black chocolate

Wine pairing : Domingos Soares Franco, Coleção Privada, Moscatel Roxo 1997

Necessary 48h advance booking and subject to availability

Menu: 95.00€ per person

Wine pairing: 30.00€ per person

Enjoy this delicious menu at the top of the Tower, with panoramic views over our vineyards. The service has an additional cost of 100€ and is available upon advance booking and weather conditions.



RESTAURANTE GOMARIZ

4 | TORRE DE GOMARIZ WINE & SPA HOTEL

COUVERT

COUVERT

Seleção de produtos regionais e tradicionais	4,00€ (por pessoa)
Selection of regional and traditional products	4,00€ (per person)

ENTRADAS

STARTERS

MP <i>Legumes da nossa horta</i>	5,00€
Creme do dia Soup of the day	
MP <i>A Pintada</i>	9,00€
Rabo de boi, foie gras, chanterelle e sidra de maçã Guinea fowl, oxtail, foie gras, chanterelle and apple cider	
MP <i>Cavala da nossa costa</i>	9,00€
Alho francês, tomate bio, manjeriço e creme fumado Mackerel, leek, bio tomato, basil and smoked cream	
MP <i>Alheira de caça do Alto Minho</i>	10,00€
Ovo a baixa temperatura (65°C), migas de alheira e pancetta crocante "Alheira de caça" from Alto Minho, low-temperature egg (65°C), "migas de alheira" and crisp pancetta	
<i>Salmão curado em beterraba</i>	11,00€
Carpaccio de salmão (gravlax), abacate, maçã granny Smith e ovas de salmão Smoked salmon (gravlax) carpaccio in beet, avocado and granny smith apple and salmon eggs	
<i>Língua de vitela maronesa</i>	12,00€
Mão de vaca, lingueirão, alho negro, trufa preta e vinho Maronesa veal tongue, cow's hand, razor clams, black garlic, black truffle and vinho wine	
<i>Atum braseado</i>	13,00€
Shichimi, maçã reineta, baunilha, gengibre e sunomono Braised tuna, shichimi, reinette apples, vanilla, ginger ans sunomono	
<i>Duo de vieiras</i>	14,00€
Topinambur, chouriço de porco bísaro, cogumelos shitaki e queijo da ilha dos Açores Scallops, topinambur, bísaro pig sausage, shitaki mushrooms and Azores Island cheese	

MP Pratos selecionados para o regime de Meia-pensão | Selected dishes for Half-board



RESTAURANTE GOMARIZ

5 | TORRE DE GOMARIZ WINE & SPA HOTEL

PEIXE

FISH

- MP** *O cantaril dos Açores* 22.00€
Choco, terrina de cozido e brócolo roxo
Blackbelly rosefish from Azores, cuttlefish, portuguese stew terrine and purple broccoli
- MP** *Lombo de bacalhau em azeite DOP* 23.00€
Batata agria, cebola roxa, couve pack choi, espuma de algas
Cod loin in DOP olive oil, agria potato, purple onion, pack choi cabbage, seaweed foam
- Carabineiro de Sagres* 25.00€
Arroz de carabineiro e alface do mar
"Carabineiro" rice and sea lettuce
- Garoupa selvagem* 25.00€
Beringela fumada, espargo branco, curcuma e caldo de cebolada assada e galinha
Wild grouper, smoked aubergine, white asparagus, turmeric and roasted onion and hen broth

CARNE

MEAT

- MP** *Barriga de leitão a dois tempos* 22.00€
Crocante de batata, nabiças e cebola acidulada
Piglet belly, crispy potato, turnip and acidified onion
- MP** *Magret de Canard* 23.00€
Beterraba, maçã pink lady, ras el hanout e figo
Duck magret, beet, pink lady apple, ras el hanout and fig
- MP** *Lombo de novilho nacional (54°C)* 25.00€
Jus de pimentas, cherovia e picle de chalota de maracujá
National beef loin (54°C), jus of peppers, parsnip and passion fruit shallot pickle
- Vazia maturada de Rubia Gallega (30 dias)* 28.00€
Soubise de cebola e trufa branca, raiz de salsa, cogumelo shiitake e jus de flor de hibisco
Rubia Gallega sirloin steak matured (30 days), white truffle and onion soubise, parsley root, shitaki mushroom and hibiscos flower jus



RESTAURANTE GOMARIZ

6 | TORRE DE GOMARIZ WINE & SPA HOTEL

VEGETARIANO

VEGETARIAN

- | | |
|---|--------|
| MP Alho francês à brás | 16.00€ |
| Soubise de cebola roxa e gema escalfada
"Brás" of leek, purple onion soubise and poached yolk | |
| MP Trilogia di Gnocchi | 17.00€ |
| Manjeriçã, açafrão e abóbora assada
Gnocchi trilogy, basil, saffron and roasted pumpkin | |
| MP Agaricus bisporus | 18.00€ |
| Risotto de cogumelos selvagens e trufa preta
Wild mushrooms risotto and black truffle | |
| MP Ravioli de beterraba | 19.00€ |
| Queijo de cabra, figo, pistachio e espinafres
Beet ravioli, goat cheese, fig, pistachios and spinach | |

SABORES DA REGIÃO

REGIONAL FLAVOURS

Pratos sujeitos a marcação prévia de 24h - 24 Hours advance reservation required

- | | |
|---|--------|
| MP Rojões à moda do Minho - 2 pessoas | 35.00€ |
| Traditional portuguese dish with pork, potatoes and portuguese sausages – for two | |
| MP Arroz de pato à antiga - 2 pessoas | 35.00€ |
| Traditional portuguese duck rice – for two | |
| MP Arroz de cabidela - 2 pessoas | 40.00€ |
| Traditional portuguese chicken blood rice – for two | |

Sugerimos para harmonização o Torre de Gomariz Vinhão 2020

We suggest as wine pairing Torre de Gomariz Vinhão 2020

MP Pratos seleccionados para o regime de Meia-pensão | Selected dishes for Half-board



RESTAURANTE GOMARIZ

7 | TORRE DE GOMARIZ WINE & SPA HOTEL

MENU INFANTIL

KIDS' MENU

Para crianças até 12 anos

16.00€

Available for kids under 12 years old

ENTRADA | STARTER

Creme de legumes
Vegetable soup

PRATO PRINCIPAL | MAIN DISH

Lombo de pescada crocante, puré de cenoura e legumes da horta
Crispy hake loin, carrot puree and vegetables

ou / or

Peito de frango grelhado com esparguete al dente e molho de tomate
Grilled chicken breast with spaghetti al dente and tomato sauce

ou / or

Bife de novilho grelhado com ovo, arroz e legumes salteados
Grilled veal steak with egg, rice and sauteed vegetables

SOBREMESA | DESSERT

Mousse de chocolate
Chocolate mousse

ou / or

Bola de gelado
Ice cream

GUARNIÇÃO EXTRA | EXTRA GARNISH

Batata-frita, ou arroz, ou ovo ou salada
French fries, or rice, or egg or salad

3,00€



RESTAURANTE GOMARIZ

8 | TORRE DE GOMARIZ WINE & SPA HOTEL

SOBREMESAS

DESSERTS

-
- | | | |
|-----------|--|--------|
| MP | A nossa mousse de chocolate
Chocolate 66%
Chocolate mousse
<i>Sugestão de harmonização Wine pairing suggestion: Taylor's LBV (3.5cl) – 5.50€</i> | 5.00€ |
| MP | Tartelete de limão siciliano
Merengue e lúcia-lima
Lemon tart, meringue and lemon verbena
<i>Sugestão de harmonização Wine pairing suggestion: Taylor's 10 anos (3.5cl) – 8.00€</i> | 9.00€ |
| MP | A batata-doce na sua essência
Texturas de maracujá, chocolate negro e laranja
Sweet potato, passion fruit textures, dark chocolate and orange
<i>Sugestão de harmonização Wine pairing suggestion: Taylor's Tawny (3.5cl) – 4.50€</i> | 9.00€ |
| MP | Ananás dos Açores
Erva príncipe, malagueta e texturas de coco
Azores pineapple, lemongrass, chilli and coconut textures
<i>Sugestão de harmonização Wine pairing suggestion: Taylor's 10 anos (3.5cl) – 8.00€</i> | 9.00€ |
| | O Abade de Priscos
Texturas de tangerina, amêndoa e pipoca de porco preto
"Abade de priscos" pudding, tangerine textures, almond and black pig popcorn
<i>Sugestão de harmonização Wine pairing suggestion: Taylor's 20 anos (3.5cl) – 9.00€</i> | 10.00€ |
| | Chocolate negro fumado
Fava tonka, beterraba, manga e curry madras
Smoked dark chocolate, fava tonka, mango and curry madras
<i>Sugestão de harmonização Wine pairing suggestion: Taylor's 10 anos (3.5cl) – 8.00€</i> | 10,00€ |
| | Tábua de 3 queijos
Seleção de queijos nacionais e internacionais
Selection of three national and international cheeses
<i>Sugestão de harmonização Wine pairing suggestion: Taylor's 20anos (3.5cl) – 9.00€</i> | 12.00€ |
| MP | Seleção de fruta nacional e tropical
Fruta laminada
Sliced fruit | 8.00€ |
| MP | Gelados artesanais
Frutos vermelhos, chocolate, caramelo salgado, coco, amêndoa ou bolacha oreo (cada bola)
Handmade ice cream selection: red berries, chocolate, salted caramel, coconut, almond or oreo cookie (each ball) | 4.00€ |
| MP | Sorvetes
Limão, tangerina e maracujá (cada bola)
Sorbets: lemon, tangerine and passion fruit (each ball) | 4.00€ |
| MP | Pratos selecionados para o regime de Meia-pensão Selected dishes for Half-board | |