



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.



“Cozinha de memórias e inovação”

No Restaurante Gomariz praticamos uma cozinha de identidade focada no mais importante – o sabor – explorando ao máximo os ingredientes e os produtos frescos que a nossa terra e a nossa costa oferecem.

Aqui, a inspiração predomina nas memórias da infância e na cozinha genuína aliada aos novos produtos e novas técnicas, para que um jantar seja mais do que apenas uma refeição, mas sim uma experiência única e inesquecível!

“Cuisine of memories and innovation”

At Gomariz Restaurant we practice an identity cuisine focused on the most important thing - the taste - exploring to the maximum the ingredients and fresh products that our land and coast offer.

Here, inspiration prevails in childhood memories and genuine cuisine combined with new products and new techniques, so that a dinner is more than just a meal, but rather a unique and unforgettable experience!

Sejam bem-vindos. | Welcome.

Mauro Gomes



RESTAURANTE
GOMARIZ

3 | TORRE DE GOMARIZ WINE & SPA HOTEL

MENU DE DEGUSTAÇÃO – 5 MOMENTOS

1º MOMENTO

Bacalhau selvagem

Poejo, azeitona galega, tamarilho e tremoços

Suplemento de vinhos: Torre de Gomariz Loureiro

2º MOMENTO

Cherne e o frango do campo

Lichias, salsa, estragão e zimbro

Suplemento de vinhos: Picos do Couto Chardonnay

3º MOMENTO

Cordeiro de leite (16h)

Alho francês, cantarelos, couve-romanêsca, aipo e alho negro

Suplemento de vinhos: Herdade do Sobroso Tinto

4º MOMENTO

Texturas de maracujá e pistacho

5º MOMENTO

A galinha dos ovos d'ouro

Papaia, alperce, flor de hibisco, baunilha e aipo

Suplemento de vinhos: Vinho do Porto Taylor's Fine White

Menu: 70.00€ por pessoa

Suplemento de vinhos: 20.00€ por pessoa (disponível apenas para um mínimo de 2 pessoas)

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 climatéricas.



RESTAURANTE
GOMARIZ

4 | TORRE DE GOMARIZ WINE & SPA HOTEL

TASTING MENU – 5 MOMENTS

1º MOMENT

Wild codfish

Pennyroyal , galega olives, tamarillo and lupin

Wine pairing: Torre de Gomariz Loureiro white wine

2º MOMENT

Wreckfish and the countryside chicken

Lychee, parsley, tarragon and juniper

Wine pairing: Picos do Couto Chardonnay

3º MOMENT

Milk lamb (16h)

Leek, chanterelle, romanesco, celery and black garlic

Wine pairing: Herdade do Sobroso red wine

4º MOMENT

Passion fruit and pistachio textures

5º MOMENT

The hen with the golden egg

Papaya, apricot, hibiscos flower, vanilla e celery

Wine pairing: Taylor's Fine White Porto wine

Menu: 70.00€ per person

Wine pairing: 20.00€ per person (only available for a minimum of 2 people)

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.



MENU DE DEGUSTAÇÃO – 8 MOMENTOS

1º MOMENTO

Boas vindas do Chef

Suplemento de vinhos: Welcome drink

2º MOMENTO

Polvo e carabineiro Algarvios

Ouriço do Mar, alga cabelo de velha, cenoura bio e endro

Suplemento de vinhos: Torre de Gomariz Rosé

3º MOMENTO

O pombo e a perdiz

Cacau, conhaque, polenta de porco bísaro, cogumelo eryngui e trufa preta

Suplemento de vinhos: Torre de Gomariz Vinhão

4º MOMENTO

Cabra vermelha

Lemon grass, funcho, daikon negro e goiaba

Suplemento de vinhos: Quinta de Arcossó Branco

5º MOMENTO

Cocktail do Chef

6º MOMENTO

Rubia Gallega (28 dias de Maturação)

Alcachofra, batata violeta, salsifis e alho fermentado

Suplemento de vinhos: Quinta do Serrado Touriga Nacional

7º MOMENTO

Cacau, pistacho e avelã

8º MOMENTO

"O Improvável"

Azeitona kalamata, manga, coco, miso e malagueta

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

Necessária marcação prévia de 48h e sujeito a disponibilidade

Menu: 105.00€ por pessoa

Suplemento de vinhos: 40.00€ por pessoa (disponível apenas para um mínimo de 2 pessoas)

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 climatéricas.



TASTING MENU – 8 MOMENTS

1º MOMENT

Chef's welcome

Wine pairing: Welcome drink

2º MOMENT

Octopus and carabiner from Algarve

Sea urchin, stale hair seaweed, organic carrot and dill

Wine pairing: Torre de Gomariz rosé wine

3º MOMENT

Pigeon and partridge

Cocoa, brandy, "bísaro" pork polenta, eryngi mushrooms and black truffle

Wine pairing: Torre de Gomariz "Vinhão" red wine

4º MOMENT

Red got

Lemon grass, fennel, black daikon and guava

Wine pairing: Quinta de Arcossó white wine

5º MOMENT

Chef's cocktail

6º MOMENT

Rubia Gallega (28 days of maturation)

Artichoke, violet potato, salsify and fermented garlic

Wine pairing: Quinta do Serrado Touriga Nacional

7º MOMENT

Cocoa, pistachio and hazelnut

8º MOMENT

"The unlikely"

Kalamata olive, mango, coco, miso and chilli pepper

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

Necessary 48h advance booking and subject to availability

Menu: 105.00€ per person

Wine pairing: 40.00€ per person (only available for a minimum of 2 people)

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

7 | 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>	6,00€
Creme do dia Soup of the day	
MP <i>Cavala da nossa costa</i>	10,00€
Alho francês, tomate bio, manjeriçao e creme fumado Mackerel, leek, bio tomato, basil and smoked cream	
MP <i>Alheira de caça do Alto Minho</i>	12,00€
Ovo a baixa temperatura (65°C), migas de alheira, pancetta crocante e ras-el-hanout "Alheira de caça" from Alto Minho, low-temperature egg (65°C), "migas de allheira", crisp pancetta and <i>ras-el-hanout</i>	
MP <i>Pintada a Baixa Temperatura</i>	12,00€
Ervilha, cenoura bio, beterraba, whisky velho e foie gras Pea, organic carrot, beet, old whiskey and foie gras	
MP <i>Atum braseado</i>	15,00€
Tapioca, shichimi, baunilha, maçã reineta, sunomono e wasabi Braised tuna, tapioca, shichimi, vanilla, reinette apples, sunomono and wasabi	
<i>Duo de vieiras</i>	16,00€
Topinambur, chouriço de porco bísaro, cogumelos shitaki e queijo da ilha dos Açores Scallops, topinambur, bisaro pig sausage, shitaki mushrooms and Azores Island cheese	



RESTAURANTE GOMARIZ

8 | TORRE DE GOMARIZ WINE & SPA HOTEL

PEIXE

FISH

- MP** *Lombo de bacalhau em azeite DOP* 25.00€
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
- MP** *Robalo do Atlântico* 26,00€
Funcho, romã e ameijoas boas
Bass from the Atlantic, fennel, pomegranate and "boa" clams
- Carabineiro de Sagres* 28.00€
Arroz de carabineiro e alface do mar
"Carabineiro" rice and sea lettuce

CARNE

MEAT

- MP** *Magret de Canard* 25.00€
Beterraba, fava tonka, foie gras e morango
Duck magret, beet, tonka bean, foie gras and strawberry
- MP** *Lombo de novilho nacional (120 dias a grão)* 28.00€
Pastinaga, café, shimeji, chalota e maracujá
National beef loin with 120 days grain, parsnip, coffee, shimeji mushrooms, shallot and passion fruit
- Vazia maturada de Rubia Gallega (30 dias)* 30,00€
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

9 | TORRE DE GOMARIZ WINE & SPA HOTEL

VEGETARIANO

VEGETARIAN

- | | |
|--|--------|
| MP <i>Endívia a baixa temperatura</i> | 20.00€ |
| Manjeriço, mostarda, cenoura bio e lima
Low-temperature endive, basil, mustard, bio carrot and lime | |
| MP <i>Texturas de Abóbora</i> | 20.00€ |
| Miso, gengibre e cogumelo ostra
Pumpkin textures, miso, ginger and oyster mushroom | |
| MP <i>Agaricus bisporus</i> | 21.00€ |
| Risotto de cogumelos selvagens e trufa preta
Wild mushrooms risotto and black truffle | |

SABORES DA REGIÃO

REGIONAL FLAVOURS

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

- | | |
|---|--------|
| MP <i>Rojões à moda do Minho - 2 pessoas</i> | 40.00€ |
| Traditional portuguese dish with pork, potatoes and portuguese sausages – for two | |
| MP <i>Arroz de pato à antiga - 2 pessoas</i> | 40.00€ |
| Traditional portuguese duck rice – for two | |
| MP <i>Arroz de cabidela - 2 pessoas</i> | 45.00€ |
| Traditional portuguese chicken blood rice – for two | |
| MP <i>Cabrito da Serra do Gerês - 2 pessoas</i> | 55.00€ |
| Traditional lamb from "Serra do Gerês" – for two | |

Sugerimos para harmonização o Torre de Gomariz Vinhão

We suggest as wine pairing Torre de Gomariz Vinhão



RESTAURANTE GOMARIZ

10 | TORRE DE GOMARIZ WINE & SPA HOTEL

MENU INFANTIL

KIDS' MENU

Para crianças até 12 anos

19.00€

Available for kids under 12 years old

ENTRADA | STARTER

Creme de legumes
Vegetable soup

PRATO PRINCIPAL | MAIN DISH

Esparguete à bolonhesa
Spaghetti Bolognese

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€



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> | 6.00€ |
| MP | Tartelete de limão siciliano
Pistachio, merengue e Lúcia-lima
Lemon tart, pistachio, meringue and lemon verbena
<i>Sugestão de harmonização Wine pairing suggestion: Taylor's Chip Dry (3.5cl) – 4.50€</i> | 10.00€ |
| MP | 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: Moscatel Roxo (3.5cl) – 9.00€</i> | 11.00€ |
| | 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 20 anos (3.5cl) – 9.00€</i> | 11.00€ |
| | Ruibarbo
Chocolate branco, beterraba, limão negro, funcho e jasmim
Rhubarb, White chocolate, beet, black lemon, fennel and jasmine
<i>Sugestão de harmonização Wine pairing suggestion: Taylor's 10 anos (3.5cl) – 8.00€</i> | 11.00€ |
| | 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> | 13.00€ |
| 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€ |