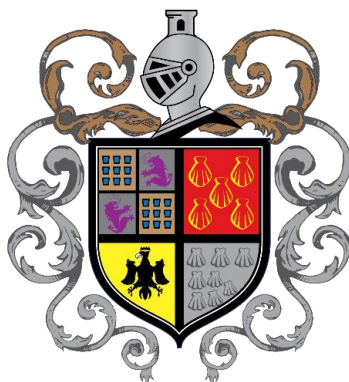




TORRE DE
GOMARIZ

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

Marco Gomes



RESTAURANTE
GOMARIZ

3 | TORRE DE GOMARIZ WINE & SPA HOTEL

MENU DE DEGUSTAÇÃO – 5 MOMENTOS

1º MOMENTO

A Vaca Minhota

Língua de Vitela, salsa, alcachofra e cantarelos

Suplemento de vinhos: Espumante Picos do Couto "Blanc de Noir" Bruto

2º MOMENTO

Tamboril e o Habanero

Truta, espargo branco, batata doce e jasmim

Suplemento de vinhos: Torre de Gomariz Escolha

3º MOMENTO

Presa de Porco Preto (60º)

Carabineiro, couve kale e cenoura fermentada

Suplemento de vinhos: Duvalley Tinto

4º MOMENTO

Texturas de maçã granny smith e aipo

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

5º MOMENTO

"Citrinos Ancestrais"

Yuzo, lima kaffir, manjerição e shiso

Suplemento de vinhos: Moscatel Roxo 5 anos

Menu: 75.00€ por pessoa

Suplemento de vinhos: 25.00€ 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

The Minhota Cattle

Veal tongue, parsley, artichoke and Chanterelle

Wine pairing: Sparkling Wine Picos do Couto "Blanc de Noir" Bruto

2º MOMENT

Anglerfish and the habanero

Trout, white asparagus, sweet potato and jasmine

Wine pairing: Torre de Gomariz Escolha white wine

3º MOMENT

Black Pork Neck (60º)

Cardinal prawn, kale, and carrot

Wine pairing: Duvalley red wine

4º MOMENT

Granny smith apple and celery textures

Wine pairing: Taylor's Fine White Porto Wine

5º MOMENT

"Ancestral Citrus"

Yuzo, kaffir lime, basil and shiso

Wine pairing: Moscatel Purple 5 years

Menu: 75.00€ per person

Wine pairing: 25.00€ 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

5 | TORRE DE GOMARIZ WINE & SPA HOTEL

MENU DE DEGUSTAÇÃO – 8 MOMENTOS

1º MOMENTO

Boas vindas do Chef

Suplemento de vinhos: Welcome drink

2º MOMENTO

Garoupa 2.0

Ras el hanout, maracujá, couve roxa e limão mão de buda

Suplemento de vinhos: Torre de Gomariz Escolha

3º MOMENTO

O Pombo

Cacau, conhaque, cogumelo eryngui, avelã e trufa preta

Suplemento de vinhos: Quinta do Arcossó Branco

4º MOMENTO

Cantaril da nossa costa

Gamba vermelha, espargo branco, funcho e alga nori

Suplemento de vinhos: Fita Preta "O Ancestral" Branco

5º MOMENTO

Cocktail do Chef

6º MOMENTO

Rubia Gallega (32 dias de Maturação)

Alcachofra, batata violeta, salsifis e alho fermentado

Suplemento de vinhos: Fragulho Reserva Tinto

7º MOMENTO

"Galinha dos ovos d'ouro"

Alperce, papaia e limão negro

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

8º MOMENTO

"O Improvável"

Azeitona kalamata, manga, coco, miso e malagueta

Suplemento de vinhos: Moscatel Roxo 5 anos

Necessária marcação prévia de 48h e sujeito a disponibilidade

Menu: 110.00€ por pessoa

Suplemento de vinhos: 45.00€ 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

6 | TORRE DE GOMARIZ WINE & SPA HOTEL

TASTING MENU – 8 MOMENTS

1º MOMENT

Chef's welcome

Wine pairing: Welcome drink

2º MOMENT

Grouper 2.0

Ras el hanout, passion fruit, red cabbage and "buddha's hand" lemon

Wine pairing: Torre de Gomariz Escolha wine

3º MOMENT

The Pigeon

Cocoa, cognac, eryngui mushroom, hazelnut and black truffle

Wine pairing: Quinta do Arcossó White Wine

4º MOMENT

Cantaril fish from our coast

Red shrimp, white asparagus, fennel and nori seaweed

Wine pairing: Fita Preta "O Ancestral" White Wine

5º MOMENT

Chef's cocktail

6º MOMENT

Rubia Gallega (32 days maturation)

Artichoke, violet potato, salsify and fermented garlic

Wine pairing: Fragulho Reserva Red Wine

7º MOMENT

"Chicken of the golden eggs"

Apricot, papaya and black lemon

Wine pairing: Taylor's Fine White Porto wine

8º MOMENT

"The unlikely"

Kalamata olive, mango, coco, miso and chilli pepper

Wine pairing: Moscatel Purple 5 years

Necessary 48h advance booking and subject to availability

Menu: 110.00€ per person

Wine pairing: 45.00€ 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

Azeite Pedra Lavrada, um azeite virgem extra
proveniente de oliveiras milenares, acompanhado de seleção de pães 2,50€ (por pessoa)

Pedra Lavrada 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)

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 5,00€ (per person)

ENTRADAS

STARTERS

MP *Legumes da nossa horta* 7,00€
Creme do dia
Soup of the day

MP *Alheira de caça do Alto Minho* 12,00€
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*

MP *Bochecha de Vitela* 14,00€
Rábano, curgete bio, pistáchio e trompetas negras
Veal cheek, horseradish, organic courgetti, pistachio and black trumpet mushrooms

MP *A nossa costa* 14,00€
Robalo, pescada de anzol, alho francês e tomate bio
Seabass, hooked whitefish, leek and bio tomato

Polvo BBQ 15,00€
Cavala fumada, tomate coração de boi, agrião e chalota
Octopus BBQ, smoked mackerel, oxheart tomato, watercress and shallot

Duo de vieiras 16,00€
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

8 | TORRE DE GOMARIZ WINE & SPA HOTEL

PEIXE

FISH

- | | |
|--|--------|
| MP <i>Cachaço de Bacalhau em azeite DOP</i> | 27,00€ |
| Chcoco, batata agria, bimi, cebola roxa e azeitona
Cod neck in PDO olive oil, cuttlefish, agria potato, bimi, purple onion and olives | |
| MP <i>Pargo Vermelho</i> | 28,00€ |
| Lagostim, abóbora, alho francês e foie gras do Mar
Red snapper, crayfish, pumpkin, leek and foie gras of the sea | |
| <i>Carabineiro de Sagres</i> | 29.00€ |
| Arroz de carabineiro e alface do mar
"Carabineiro" rice and sea lettuce | |

CARNE

MEAT

- | | |
|--|--------|
| MP <i>Cachaço de Porco Bolota (16H)</i> | 27,00€ |
| Aligot, boletus, pack choi e pimenta chipotle
Iberico pork neck, aligot, pak choi, and chipotle chili | |
| MP <i>Entrecote Angus</i> | 29,00€ |
| Carolino, rabo de boi, aipo e morilles
Angus steak, carolino rice, oxtail, celery and morel mushrooms | |
| <i>Vazia maturada (28 dias)</i> | 31,00€ |
| Batata trufada, cogumelo shiitake, pastinaga e flor de hibiscus
Dry aged sirloin steak (28 days), truffled potato, shiitake mushroom, parsnip and hibiscus flower | |



RESTAURANTE GOMARIZ

9 | TORRE DE GOMARIZ WINE & SPA HOTEL

VEGETARIANO

VEGETARIAN

- | | |
|--|--------|
|  Agaricus bisporus | 22,00€ |
| Risotto de cogumelos selvagens e trufa preta
Wild mushrooms risotto and black truffle | |
|  A soja e as Lentilhas | 23.00€ |
| Curry, wasabi, cenoura bio e cogumelo shimeji
Soy and lentils, curry, wasabi, organic carrot and shimeji mushroom | |

SABORES DA REGIÃO

REGIONAL FLAVOURS

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

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



RESTAURANTE GOMARIZ

10 | TORRE DE GOMARIZ WINE & SPA HOTEL

MENU INFANTIL

KIDS' MENU

Para crianças até 12 anos

20.00€

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€



RESTAURANTE GOMARIZ

11 | TORRE DE GOMARIZ WINE & SPA HOTEL

SOBREMESAS

DESSERTS

- | | | |
|-----------|---|---------------|
| MP | A nossa mousse de chocolate
Chocolate 70%
Chocolate mousse
<i>Sugestão de harmonização Wine pairing suggestion: Taylor's LV (3.5cl) – 5.50€</i> | 8.00€ |
| MP | Queijo Serra da Estrela
Tamarilho, abóbora e noz pecan
Serra da Estrela cheese, tamarillo, pumpkin and pecan walnut
<i>Sugestão de harmonização Wine pairing suggestion: Taylor's 20 anos (3.5cl) – 9.00€</i> | 12.00€ |
| MP | Limão Siciliano
Baunilha, manjerição e pistáchio
Sicilian lemon, vanilla, basil and pistachio
<i>Sugestão de harmonização Wine pairing suggestion: Moscatel Roxo 5 anos (3.5cl) – 5.50€</i> | 12.00€ |
| MP | Ruibarbo 2,0
Morango, limão negro e framboesa,
Rhubarb, strawberry, black lemon, and raspberry
<i>Sugestão de harmonização Wine pairing suggestion: Taylor's Fine White (3.5cl) – 4,50€</i> | 12.00€ |
| | O Abade de Priscos
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) – 8.00€</i> | 13.00€ |
| | 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> | 14.00€ |
| MP | Seleção de fruta nacional e tropical
Fruta laminada
Sliced fruit | 8.00€ |
| MP | Gelados artesanais
Baunilha, frutos vermelhos, chocolate, caramelo salgado, coco, amêndoa ou bolacha oreo (cada bol
Handmade ice cream selection: vanilla, 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 scoop) | 4.00€ |