

MENU

ALMOÇO E LANCHE

LUNCH AND SNACKS

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.



WINE BAR

1 | TORRE DE GOMARIZ WINE & SPA HOTEL

MENU ALMOÇO: DISPONÍVEL DAS 12H00 ÀS
15H00

LUNCH MENU: AVAILABLE FROM 12PM. TO 3PM.

COUVERT

Pão, manteigas aromatizadas, azeite e azeitonas

Bread, flavoured butters, olive oil and olives

ENTRADA STARTER

Creme do dia

Soup of the day

Ou Or

Alheira de caça do Alto Minho, gema escalfada, espinafres e pimentos assados

"Alheira de caça" from Alto Minho, poached egg yolk, spinach and roasted peppers

PRATO PRINCIPAL MAIN DISH

Pescada de anzol a baixa temperatura, risotto de lima, espargos e açafraão

Hake cooked at low temperature, lime risotto, asparagus and saffron

Ou Or

Coxa de pato, batata-doce, maracujá, laranja e bimi

Duck leg, sweet potato, passion fruit, orange and bimi

SOBREMESA DESSERT

Flan de Baunilha de Bourbon e texturas de pistáchio

Bourbon Vanilla Flan with Pistachio Textures

Ou Or

Fruta laminada

Sliced Fruit

Preço por pessoa: 35.00€

Inclui: couvert, entrada, prato principal (peixe ou carne) e sobremesa
(bebidas não incluídas)

Price per person: 35.00€

Includes: couvert, starter, main dish (fish or meat) and dessert (drinks not included)



WINE BAR

2 | TORRE DE GOMARIZ WINE & SPA HOTEL

MENU INFANTIL KIDS MENU

ENTRADA *STARTER*

Creme do dia
Soup of the day

PRATO PRINCIPAL *MAIN DISH*

Spaghetti Bolonhesa
Spaghetti Bolognese

SOBREMESA *DESSERT*

Mousse de chocolate
Chocolate mousse

Ou *Or*

Bola de gelado
Ice cream

Para crianças até 12 anos
Available for kids under 12 years old

18.00€



WINE BAR

3 | TORRE DE GOMARIZ WINE & SPA HOTEL

MENU LANCHE - DISPONÍVEL A PARTIR DAS 15H00

SNACK MENU- AVAILABLE FROM 3PM

Panquecas (com chocolate, fruta ou xarope de ácer) ou
torrada com compota

Pancakes (with chocolate, fruit or maple syrup) or toast with jam

&

logurte com granola e fruta

Yoghurt with granola and fruit

&

Bebida quente ou fria (café, chá, cappuccino, sumo de laranja
natural, néctar, refrigerante ou água)

*Hot or cold drink (coffee, tea, cappuccino, natural orange juice,
nectar, soft drink or water)*

Preço por pessoa: 18,00€

Price per person: 18,00€



WINE BAR

4 | TORRE DE GOMARIZ WINE & SPA HOTEL

COUVERT

(APENAS DISPONÍVEL COMO COMPLEMENTO DE REFEIÇÃO)

COUVERT

(ONLY AVAILABLE AS A MEAL SUPPLEMENT)

Pão, manteigas aromatzadas, azeite e
azeitonas 3,00€ por pessoa
Bread, flavoured butters, olive oil and
olives *3,00€ per person*

SOPAS SOUPS

Creme do dia 6,00€
Soup of the day

Sopa de tomate fumado, ovo escalfado e croutons 9,00€
Smoked tomato soup, poached egg and croutons

SALADAS SALADS

Salada Ceaser 15,00€
Ceaser salad

Frango grelhado, tomate cherry, cebola frita, croutons,
ovo de codorniz e molho Ceaser
Grilled chicken, cherry tomato, fried onion, croutons,
quail egg and Ceaser sauce

Salada de tofu crocante 15,00€
Crispy tofu salad

Tofu, abacate, tomate cherry, rabanete, avelã e
maionese vegan de alho
Tofu, avocado, cherry tomato, radish, hazelnuts and
vegan garlic mayonnaise

Salada de salmão fumado 16,00€
Smoked salmon salad

Salmão fumado, manga, alcaparras, cebola frita,
maionese de ervas
Smoked salmon, mango, capers, fried onion and herbs
mayonnaise

Salada Gomariz 19,00€
Gomariz salad

Gambas, queijo feta, manga e maionese de lima
Prawns, feta cheese, mango and lime mayonnaise



WINE BAR

5 | TORRE DE GOMARIZ WINE & SPA HOTEL

TOSTAS E SANDUÍCHES

TOASTS AND SANDWICHES

Tosta mista com chips de batata <i>Cheese and ham toast with potato chips</i>	8,00€
Tosta de fiambre e queijo em pão saloio com chips de batata <i>Cheese and ham toast in traditional rustic bread with potato chips</i>	10,00€
Tosta de Presunto, Queijo Seia (DOP) e rúcula com chips de batata <i>Toast with prosciutto, "Seia" cheese (DOP) and arugula with potato chips</i>	14,00€
Sanduíche Club <i>Club sandwich</i>	17,00€
Pasta de frango, ovo estrelado, bacon e cebola frita, em pão de forma com batatas fritas <i>Chicken paste, fried egg, bacon and fried onions, in toasted bread with french fries</i>	
Sanduíche à Gomariz <i>Gomariz sandwich</i>	18,00€
Salmão fumado, guacamole, rúcula em pão saloio de sementes, com chips de batata-doce <i>Smoked salmon, guacamole, arugula in savory seed bread with sweet potato chips</i>	



ENTRADAS E TAPAS
STARTERS AND SNACKS

Sardinhas em azeite com aromas de fumo e de limão, em pão rústico, com molho de pimentos assados <i>Sardines in olive oil with smoked and lemon aromas, in rustic bread, with roasted peppers sauce</i>	14,00€
Broa recheada com enchidos regionais <i>Stuffed cornbread with traditional sausages</i>	15,00€
Carpaccio de novilho com molho de trufa, parmesão e cogumelo marron <i>Beef carpaccio with truffle sauce, parmesan cheese and marron mushroom</i>	15,00€
Carpaccio de polvo, queijo da ilha, rúcula e pimentos confitados <i>Octopus carpaccio, portuguese island cheese, arugula and confit peppers</i>	16,00€
Tábua de enchidos regionais <i>Regional sausage board</i>	20,00€
Tábua de queijos nacionais e internacionais (quatro variedades, com duas compotas e tostas) <i>Selection of national and international cheeses (four cheeses, with two jams and crackers)</i>	20,00€



PREGO, HAMBÚRGUERES E BIFE
HAMBURGUERS AND BEEF

Prego de alcatra em bolo do caco, com queijo da serra e batata frita 18,00€

Rump steak in bolo do caco, with Serra da Estrela cheese with french fries

Sugestão de harmonização: Cerveja Artesanal "Letra B" | Pairing suggestion: Craft beer "Letra B"

Hambúrguer de Salmão 19,00€

Salmon Hamburger

Salmão, queijo da ilha, curgete, tomate cherry, rúcula, molho de iogurte em pão de beterraba e chips de batata-doce
Salmon, island cheese, courgette, cherry tomatoes, arugula, yoghurt sauce on beetroot bread with sweet potato chips

Sugestão de harmonização: Cerveja Artesanal "Letra F" | Pairing suggestion: Craft beer "Letra F"

Hambúrguer de Black Angus 21,00€

Black Angus Hamburger

Black Angus (160gr), pickles de cebola roxa, tomate, queijo limiano, bacon, alface iceberg, molho de pimentão fumado em pão de croissant e batata frita

Black Angus (160gr), red onion pickles, tomato, "limiano" cheese, bacon, iceberg lettuce, smoked paprika sauce on croissant bread with french fries

Sugestão de harmonização: Cerveja Artesanal "Letra D" | Pairing suggestion: Craft beer "Letra D"

Hambúrguer de Picanha (160g) 21,00€

"Picanha" Hamburger (160g)

Hambúrguer de Picanha (160gr), bacon, queijo "A queijeira", tomate, alface iceberg, cebola caramelizada e maionese de alho frito em pão de hambúrguer de batata, com batata frita
Picanha hamburger (160gr), bacon, "A queijeira" cheese, tomato, iceberg lettuce, caramelised onion and fried garlic mayonnaise on potato hamburger buns with french fries

Sugestão de harmonização: Cerveja Artesanal "Letra D" | Pairing suggestion: Craft beer "Letra D"

Bife da vazia à Portuguesa *Portuguese style Sirlion steak* 24,00€

Bife grelhado, presunto, alho, salada aromática e batata frita.
Grilled sirlion steak, proscuitto, garlic, aromatic salad with french fries

Sugestão de harmonização: Vinho Torre de Gomariz Escolha | Pairing suggestion: Wine Torre de Gomariz Escolha

Guarnição extra *Extra garnish* 3,50€

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



WINE BAR

8 | TORRE DE GOMARIZ WINE & SPA HOTEL

OMELETES
OMELETTES

Omelete de queijo e fiambre com salada <i>Cheese and ham omelette with salad</i>	11,00€
Omelete de legumes com salada <i>Vegetables omelette with salad</i>	12,00€
Omelete de camarão com salada <i>Shrimp omelette with salad</i>	15,00€

MASSAS
PASTAS

Spaghetti à carbonara <i>Spaghetti Carbonara</i>	18,00€
Tagliatelle com molho de trufa preta e cogumelos <i>Tagliatelle with black truffle sauce and mushrooms</i>	19,00€
Linguini com legumes e molho pesto <i>Linguini with vegetables and pesto sauce</i>	19,00€
Fettuccine de salmão fumado com molho de rúcula, ovos de salmão e funcho <i>Fettuccine with smoked salmon, arugula sauce, salmon eggs and fennel</i>	21,00€

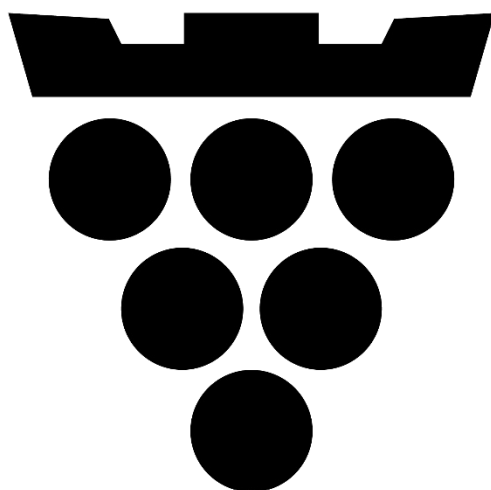


WINE BAR

91 TORRE DE GOMARIZ WINE & SPA HOTEL

SOBREMESAS
DESSERTS

Gelados artesanais: cacau, frutos vermelhos, baunilha, caramelo salgado, tiramisu, pistáchio, tangerina limão, maracujá e coco (cada bola) <i>Homemade ice cream; cocoa, berries, vanilla, salted caramel, tiramisu, pistachio, tangerine, lemon, passion fruit and coconut (per scoop)</i>	4,00€
Mousse de chocolate <i>Chocolate mousse</i>	6,00€
Fruta laminada <i>Sliced fruit</i>	8,00€
Ananás dos Açores, coco, malagueta e erva-príncipe <i>Pineapple from Azores, coconut, chilli pepper and lemongrass</i>	10,00€



WINE BAR
BEBIDAS
DRINKS



REFRIGERANTES | SOFT DRINKS

Água mineral / Still water 0,5L	3,50€
Água c/ gás / Sparkling water 0,25L	4,00€
Nectar/ Juice 0,20L	5,00€
Coca Cola / Coca Cola Zero / 7up 0,33L	5,00€
Ice Tea 0,33L	5,00€
Ginger Ale 0,25L	5,00€
Água tônica Schweppes / Schweppes Tonic 0,20L	5,00€
Água Tônica 1724 / 1724 Tonic 0,20L	6,00€
Schweppes Soda 0,20L	6,00€
Sumo natural de laranja / Fresh orange juice	7,00€
Sumo natural de frutas / Fresh fruits juice	8,00€

BEBIDAS QUENTES | HOT BEVERAGES

Expresso / Espresso	3,50€
Descafeinado / Decaf espresso	3,50€
Americano	5,00€
Café c/ leite / Coffee with milk	5,00€
Cappuccino	5,00€
Chocolate quente / Hot chocolate	6,00€
Expresso Duplo / Double espresso	6,00€

CAFÉ COM LICOR | COFFEE WITH LIQUOR

Baileys Coffee	12,00€
Irish Coffee (Jameson's)	14,00€
Italian Coffee (Amaretto)	14,00€
Espresso Martini	14,00€



WINE BAR

12 | TORRE DE GOMARIZ WINE & SPA HOTEL

CERVEJA | BEER

Super Bock	6,00€
Heineken	6,00€
Letra – cerveza artesanal / craft beer	7,00€

GIN TÓNICO | GIN TONIC

Tanqueray	14,00€
Amicis	15,00€
Martin Miller's	15,00€
Nordés	17,00€
G'Vine	17,00€
Sharish	18,00€
Hendrick's	18,00€
Tanqueray No. Ten	18,00€
Monkey 47	20,00€

APERITIVO | APERITIVE

5 CL

Martini Extra Dry	8,00€
Martini Bianco	8,00€
Martini Rosso	8,00€



	5 CL
VODKA	
Smirnoff	12,00€
Absolut	14,00€
Grey Goose	18,00€
RUM	
Bacardi Superior	12,00€
Captain Morgan Spiced	14,00€
Havana 7	16,00€
Diplomatico Reserva	18,00€
Zacapa Centenario 23	24,00€
Zacapa Centenario XO	36,00€
TEQUILA	
Don Julio	14,00€
Don Julio Reposado	20,00€
PORTO PORT WINE	
Taylor's Fine White	10,00€
Taylor's Chip Dry	10,00€
Taylor's Tawny	10,00€
Taylor's LBV	14,00€
Taylor's 10 anos	18,00€
Taylor's 20 anos	22,00€



5 CL

SHERRY

Croft 9,00€

MOSCATEL | MUSCAT

Moscatel de Setúbal 9,00€

Moscatel Roxo 12,00€

LICORES | LIQUORS

Licor de Amêndoa Amarga 9,00€

Frangélico 9,00€

Licor Beirão 9,00€

Limoncello 9,00€

Tia Maria 10,00€

Bailey's Irish Cream 10,00€

Cointreau 10,00€

Amaretto Disaronno Originale 10,00€

Malibu 10,00€

Safari 10,00€

Grand Marnier 12,00€

COGNAC

Remy Martin VSOP 16,00€

Hennessy VSOP 18,00€



5 CL

AGUARDENTE VÍNICA BRANDY

C.R.F.	9,00€
Lauriana XO	24,00€
Vinho do Contador	28,00€

WHISKY IRELAND

Jameson	12,00€
Bushmills	12,00€
Bushmills 10 anos	16,00€
Bushmills 21 anos	40,00€

WHISKY AMERICAN

Jack Daniel's No. 7	14,00€
Woodford Reserve	22,00€

BLENDED SCOTCH WHISKY

Johnnie Walker Red Label	12,00€
J&B 15 anos	14,00€
Chivas Regal 12 anos	16,00€
Johnnie Walker Black Label 12 anos	16,00€



5 CL

SINGLE MALT WISKY

Cardhu 12 anos	18,00€
Glenfiddich 12 anos	20,00€
Glenmorangie 10 anos	22,00€
Balvenie Double Wood 12 anos	22,00€
Macallan Double Cask 12 anos	32,00€
Macallan Amber Sherry Oak 18 anos	95,00€

COCKTAILS

Porto Tónico	14,00€
Aperol Spritz	14,00€
Daiquiri	14,00€
Caipirinha	14,00€
Whisky Sour	16,00€
Negroni	16,00€
Margarita	16,00€
Mojito	16,00€
Pina Colada	16,00€
Gimlet	16,00€
Dry Martini	16,00€
Old Fashioned	16,00€
Moscow Mule	18,00€
Long Island Ice Tea	18,00€
Manhattan "Woodford Reserve"	22,00€

Gomariz Spritz 18,00€

Cocktail de assinatura: Vinho verde, sabugueiro, lima, mel e hortelã

Signature Cocktail: Vinho verde wine, elderberry, lime, honey and mint



MOCKTAILS

Virgin Mojito	12,00€
Lima, Hortelã e Ginger Ale	
<i>Lime, Peppermint and Ginger Ale</i>	
Tropical Spritz	12,00€
Maracujá, Manga, Lima, Hortelã	
<i>Passion Fruit, Mango, Lime and Peppermint</i>	
Mango Mule	14,00€
Mango, Pepino, Lima e Hortelã	
<i>Mango, Cucumber, Lime and Peppermint</i>	

VINHO BRANCO | WHITE WINE

COPO/GLASS

Torre de Gomariz Loureiro	8,00€
Torre de Gomariz Escolha	8,00€

VINHO TINTO | RED WINE

COPO/GLASS

Torre de Gomariz Vinhão	8,00€
Duvalley	8,00€
Picos do Couto Reserva	10,00€

VINHO ROSÉ | ROSE WINE

COPO/GLASS

Torre de Gomariz Rosé	8,00€
-----------------------	-------

ESPUMANTE | SPARKLING WINE

COPO/GLASS

Montanha Superior Bruto	8,00€
Picos do Couto Bruto "Blanc de noir"	10,00€