



RESTAURANTE  
GOMARIZ

3 | TORRE DE GOMARIZ WINE & SPA HOTEL

---

## MENU DE DEGUSTAÇÃO – 5 MOMENTOS

---

### 1º MOMENTO

#### ***Bochecha de Vitela***

Cebola em três texturas, caju, couve-flor, aipo e abóbora

*Suplemento de vinhos: Espumante Montanha Superior Bruto*

### 2º MOMENTO

#### ***Veja dos Açores***

Miso, choco, beterraba, polenta e abóbora

*Suplemento de vinhos: Torre de Gomariz Escolha*

### 3º MOMENTO

#### ***Picanha de Cordeiro 18h***

Terrina de batata, beringela, salsa e cantarelos

*Suplemento de vinhos: Herdade do Sobroso Tinto*

### 4º MOMENTO

#### ***Texturas de maracujá e pistacho***

*Suplemento de vinhos: Vinho do Porto Taylor's Chip Dry*

### 5º MOMENTO

#### ***“Citrinos Ancestrais”***

Yuzo, lima kaffir, manjeriço e shiso

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

Menu: 75.00€ 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

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: Herdade do Sobroso Tinto*

### 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: Picos do Couto Grande Escolha 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: Bacalhoa Moscatel Roxo 5 anos*

Necessária marcação prévia de 48h e sujeito a disponibilidade

Menu: 110.00€ 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.