

ENTRADAS e PETISCOS

Couvert 5 Cesto de Pão, Manteiga Composta e Sugestão do Chef	Tártaro Novilho 17 Mostarda, Alcaparras e Gema de Ovo
Creme de Legumes  7	Camarão em Panko 18 com Molho de Manga Agridoce
Croquetes de Rabo de Boi 11 com Mostarda Dijon e Pickle de Cebola Roxa	Ovos Rotos 16 Batata Frita Caseira, Presunto & Ovo
Burrata do Forno  14 Assado de Tomate com Pão Torrado e Balsâmico Envelhecido	Ovos Rotos do Mar 22 Batata Frita Caseira, Gamba Tigre, Bisque e Ovo Estrelado

SALADAS

Salada Caesar Alface Romana, Ovo, Croutons e Parmesão	Green Grill  16 Mistura de Alfaces e Espinafres, Vinagrete de Mostarda, Espargos e Tomate Cherry
Frango e Bacon 19	Burrata  18
Camarão e Anchovas 22	Atum Fresco 21
Mar e Terra 24 com camarão e frango	Novilho 24

SANDES

Caprese  17 Mozzarella di Bufala, Tomate, Rúcula e Pesto em Pão de Cereais	Sandes de Novilho “Prego” 19 Bife Novilho e Rúcula em Bolo do Caco
Baguete de Bife de Atum 18 com Rúcula, Pepino e Maionese de Alho e Salsa	Hamburger Black Angus 22 Queijo Cheddar, Bacon, Cebola Caramelizada, Ovo Estrelado no Pão Brioche
Sandes Club Monte Rei 19 Frango, Bacon, Ovo, Queijo Edam, Fiambre, Alface e Tomate	

EXTRAS

Cheddar	2
Abacate	4
Foie Gras	9

Para sua informação, no Menu de Serviço de Quartos, há uma Taxa de Serviço de €10



- Prato Vegetariano

Nenhum prato, comida ou bebida, incluindo o couvert, poderá ser cobrado ao cliente sem o mesmo ter solicitado

Em caso de alergias ou intolerâncias, por favor consulte a nossa equipa antes de solicitar o seu pedido

Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações

Preços em Euro e - IVA Incluído

DA GRELHA A CARVÃO

Servido com Batata Frita, Tomate, Pimentos Padrão e Molho do Chef

Frango Piri-Piri Estilo da “Guia”	23	Robalo 200g	26
		Dourada 200g	26
Porco Preto Ibérico 220g, Grain fed	29	Tábua Assinatura do GRILL 800g	86
		Entrecôte – Presa Porco – Frango Piri-Piri	
Borrego Alentejo, Costeletas, 320g	30	GUARNIÇÕES 5	MOLHOS 3
Picanha 250g, maturado 21 dias	31	Batata Doce Frita	Maionese Trufada
		Salada Tomate	BBQ e Harissa
		Legumes Salteados	Chimichurri
		Arroz	Maionese de Alho
		Coleslaw	
Lombo de Novilho 220g	34		
Entrecôte 300g, Grain fed, Maturado 21 dias	42	EXTRAS	
		Gamba Tigre	8
		Foie Gras	9

PRATO PRINCIPAL

“Fish & Chips”	26
Bacalhau em Tempura, Puré de Ervilhas e Molho Tártaro, servido com Batata Frita	
Bife à Monte Rei	36
Lombo Novilho 220g, Batata Caseira, Presunto e Ovo Estrelado	
Bife Mar e Terra	38
Lombo de Novilho 220g e Gamba Tigre, Batata Caseira e Ovo Estrelado	

SOBREMESA

Bolo Chocolate	8
com Molho de Frutos Vermelhos e Crème Fraîche	
Apple Crumble	8
com Canela e Gelado Baunilha	
Laranja Local	7
Laranja Laminada com Mel e Canela	

No Menu de Serviço de Quartos, há uma Taxa de
Serviço de €10 suplementar



- Prato Vegetariano

Nenhum prato, comida ou bebida, incluindo o couvert, poderá ser cobrado ao cliente sem o mesmo ter solicitado
Em caso de alergias ou intolerâncias, por favor consulte a nossa equipa antes de solicitar o seu pedido

Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações
Preços em Euro e - IVA Incluído