



MONTE REI GRILL

Preço em Euros

PARA COMEÇAR

Couvert (Cesto de pão, manteiga composta, azeite aromatizado e sugestão do chef)	5
Creme de abóbora e emulsão de castanhas v	7
Asas de frango, barbecue de harissa e limão confitado	9
Tártaro de novilho com gema de ovo a baixa temperatura	17
Presunto de porco preto ibérico (120g) *	24
Tártaro de atum, abacate e manga	15
Camarões panados em panko com molho de manga agridoce *	22

DO CARVÃO

(Servido com batata frita, salada de tomate e pepino e molho de manteiga)

Picanha (250g)	31	Piano de porco (450g)	27
Lombo de novilho (220g) *	34	Frango piri-piri	23
Entrecôte (330g) *	42	Camarão Tigre 6/8 *(Unid 150g)	26
T-Bone (800g 2 pessoas) *	84	Peixe do dia (200g)	34
Secretos de porco preto (250g)	27	Churrasco de legumes v	18

GUARNIÇÕES & MOLHOS | EXTRA

Batata-doce frita Arroz Couve-flor gratinada Legumes salteados Coleslaw	5
Molho Bearnês Maionese de Jalapeño Chimichurri	3

SANDUÍCHES E SALADAS

Hambúrguer Black Angus (cheddar, bacon, cebola caramelizada, em pão de brioche)	22
MR Club (frango, bacon, ovo, queijo edam, fiambre, alface, tomate)	19
Baguete de atum fresco (rúcula, pepino, maionese de wasabi)	18
Caesar de frango (alface romana, bacon, ovo, tomate cherry, croutons, parmesão)	19
Caesar de camarão (alface romana, anchovas, ovo, tomate cherry, croutons, parmesão)	23
Niçoise (atum fresco, batata, ovo, tomate cherry, feijão verde, azeitona, anchova)	20
“Niçoise” veg (tofu corado, batata, ovo, tomate cherry, feijão verde, azeitona) v	17

SOBREMESAS

Crumble de maçã e baunilha	7
Bolo de chocolate negro de São Tomé e coulis de frutos vermelhos	9

v – Pratos Vegetarianos | * – Pratos não incluídos no regime de Meia Pensão
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

IVA INCLUIDO