

MONTE MAR LISBOA

MENU



*Peixe e Marisco
do Guincho*

O melhor peixe e marisco, um ambiente familiar e tradições que nunca mudam.

Uma história que teve início em **1973, em Cascais**, com o sonho de **oferecer o melhor peixe e marisco em localizações idílicas**. Uma promessa que se tem mantido de geração em geração.

Do Guincho ao Rio Tejo, passando pelo Time Out Market e terminando na Ponta da Piedade, os cenários deslumbrantes, **a atenção aos detalhes e a relação familiar** com os nossos colaboradores e clientes, fazem com que cada visita ao Monte Mar seja única e memorável.

Oferecemos os **melhores sabores portugueses**, onde os filetes de pescada com molho tártaro e arroz de berbigão são as estrelas da nossa carta. **Priorizando a tradicionalidade**, os sabores Monte Mar, foram pensados ao detalhe pela Chefe Laura Rocha que, em harmonia perfeita com o seu marido, Carlos Rocha, e com todos os que os acompanham, são a junção perfeita à nossa família.

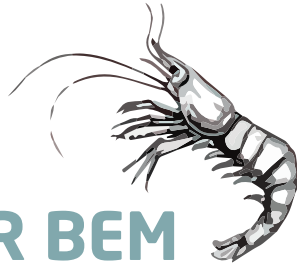


The best fish and seafood, a family atmosphere and traditions that never change!

*A story that began in **1973, in Cascais**, following the dream of **offering the best fish and seafood in idyllic locations**. A promise that has been carried on from generation to generation.*

*From **Guincho to the Tejo River, passing through Time Out Market and ending at Ponta da Piedade**, the breathtaking landscapes, the **attention to every detail and the family relationship** with our staff and customers make every visit to Monte Mar unique and memorable.*

At our restaurants we offer **the best Portuguese flavors**, where the hake fillets with tartar sauce and cockle rice are the stars of our menu. **Prioritizing traditionality**, Monte Mar's flavors were perfectly thought out by Chef Laura Rocha who, in perfect harmony with her husband, Carlos Rocha, and all those who work with them, are the ideal addition to our family.



PARA COMEÇAR BEM

OFF TO A GOOD START

Pão e Manteiga - 3,6€

Bread and Butter

Azeitonas - 2€

Olives

Torradas com Manteiga - 3,6€

Buttered Toast

Paté do Chefe - 3€

Chef's Paté

Queijo de Azeitão - 12€

Traditional Buttery cheese from the Azeitão region

Queijo de Azeitão Curado - 14€

Dry Cured Azeitão cheese

Presunto Ibérico - 18€

"Iberian" Dry cured Ham

Melão com Presunto - 18€

Melon with Dry cured Ham

Sopa de Peixe - 12,5€

Fish Soup

Creme de Marisco - 13,5€

Creamy Seafood Soup

Gambas Al Ajillo (dose) - 25€

Fried Prawns with Garlic and olive oil

Sapateira ou Santola Recheada (casca) - 43 €

Stuffed Brown Crab

Gambas da Costa Quentes com Sal Grosso - 85€ (kg)

Warm local prawns with salt

Gambas - 75€ (kg)

Prawns

Percebes - 95€ (kg)

Goose Neck Barnacles

Bruxas - 160€ (kg)

Local Slipper Lobsters

Mexilhões (dose) - 21€

Mussels with one of the following sauces

Bulhão Pato, Espanhola, Marinheira

Garlic & Coriander or Onions & Tomato or Leeks & Cream

Lulinhas Fritas - 20€

Fried Baby Squid

Ameijoas (dose) - 36€

Fresh Clams with one of the following sauces

Bulhão Pato, Espanhola, Marinheira

Garlic & Coriander or Onions & Tomato or Leeks & Cream

Ostras - 4,5€ (uni)

Oysters

Salada de Polvo - 26€

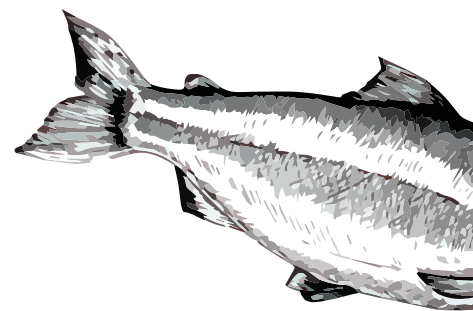
Octopus Salad

IVA incluído nos preços apresentados. Em caso de intolerâncias alimentares, falar com a nossa equipa.

VAT included on the presented prices. In case of food intolerances, please speak with our team. Prices shown in Euros.

MERGULHO DE MAR

SEA DIVE



Lagosta - 185€ (Kg)

Rock Lobster

Lavagante - 175€ (kg)

Blue Lobster

Arroz de Marisco (para 2) - 85€

Seafood Rice (for 2)

Carabineiros - 195€ (kg)

Scarlet Shrimps

Salada de Lagosta - 41€

Rock Lobster Salad

Caril de Lagosta - 78€

Lobster Curry

Gambas Tigre - 145€ (kg)

Grilled Tiger Prawns

Caril Gambas - 35€

Prawns curry

Misto do Mar Grelhado (para 2) - 78€

Grilled Fish and Seafood Mix (for 2)

Lagosta Thermidor - 195€ (Kg)

Lobster Thermidor

Scampi com arroz de Berbigão - 32€

Fried Scampi with Cockle Rice

Açorda de Marisco (para 2) - 85€

Seafood Bread mash (for 2)

Açorda de Gambas (para 2) - 62€

Prawn & Garlic Bread mash (for 2)

Salada de Gambas - 29€

Prawn Salad

Parrilhada de Marisco (para 2) - 175€

Seafood "Parrillada" (for 2)

Crepes de Lagosta - 42€

Rock Lobster Pancakes

Caril de Marisco - 40€

Seafood Curry

Gambas Grelhadas com arroz alho - 30€

Grilled Prawns with Garlic Rice

Dourada - 85€/ kg

Sea Bream

Pargo - 80€/ kg

Snapper

Robalo - 85€/ kg

Sea Bass

Pregado - 85€/ kg

Turbot

Salmonetes - 85€/ kg

Red Mullet

Linguado - 80€/ kg

Sole

Posta de Garoupa Grelhada - 38€

Grilled Grouper

Linguado - 38€

Sole with following sauce

Meunier, Delícia, Frito com Açorda

"Meunier" or Banana or Fried with Pap of Bread

Supremos de Garoupa a Grenoblesa - 34€

Grouper Loin served with a

Butter & Lemon Sauce

Medalhões Garoupa a Delícia - 34€

Grouper medallions Deliciousness

IVA incluído nos preços apresentados. Em caso de intolerâncias alimentares, falar com a nossa equipa. Preços apresentados em Euros.
VAT included on the presented prices. In case of food intolerances, please speak with our team. Prices shown in Euros.

ESPECIALIDADE

UM CLÁSSICO COM MAIS DE 35 ANOS

A CLASSIC MORE THAN 35 YEARS OLD

Filetes de Pescada com Arroz de Berbigão e molho Tártaro - 30,5€

Hake Fillets with Cockle Rice and Tartare sauce

Lulas Grelhadas à Monte Mar - 28€

"Montemar" Grilled Squids

Lulas Fritas com Arroz de Berbigão - 28€

Fried Squid with Cockle Rice

Lombo de Bacalhau Assado - 38€

Roasted Codfish and Baked Potatoes

Cabeça de Pescada - 31€ por pessoa/ per person

Hake head

Espetada de Lulas com Gambas - 32€

Squids and Prawns Kebab

Polvo Assado à Lagareiro - 38€

Roasted Octopus with Garlic and Olive Oil

Bacalhau à Lagareiro - 38€

Baked salted Cod served with Olive Oil and Garlic

DO TALHO

FROM THE BUTCHER

ESPECIALIDADE

Posta a Mirandesa (2 pessoas) - 72€

Tenderloin Steak "Mirandesa" Style (for 2)

Bife do Lombo - 35€

Tenderloin Steak

Grelhado, à la Crème, à Portuguesa, Pimenta ou Cogumelos

Grilled, Cream sauce, Garlic & Olive oil, Pepper or Mushrooms

Bife da Vazia - 29€

Sirloin Steak

Grelhado, à la Crème, à Portuguesa, Pimenta ou Cogumelos

Grilled, Cream sauce, Garlic & Olive oil, Pepper or Mushrooms

Escalopes a Vienense - 27€

Wiener Schnitzel

ESPECIALIDADE

Iscas à Portuguesa - 26€

Fried Liver Portuguese Style

Costeletas de Borrego - 34€

Lamb Chops

PARA VARIAR

FOR A CHANGE

Tagliatelle de Legumes - 26€

Vegetables Tagliatelle

Beringela Recheada com legumes da época e arroz branco - 26,5€

Stuffed Eggplant Vegetables and White Rice

Cogumelo Portobello grelhado com flor de sal e bouquet de alface - 26,5€

Grilled Portobello mushroom with fleur de sel and a lettuce bouquet

Omeleta Gambas, Presunto ou Queijo - 26,5€

Omelette Prawn, Smoked Ham or Cheese

O COMPLEMENTO PERFEITO

THE PERFECT SIDE PLATE

Panache de Legumes - 14€

Vegetables panaché

Salada de Alface ou Tomate - 6,5€

Lettuce or Tomato Salad

Salada Mista - 6,5€

Mixed Salad

Bróculos - 7,5€

Broccoli

Feijão Verde - 7,5€

Green Beans

Grellos - 8€

Turnip Tops

Espinafres à la Crème - 8€

Creamed Spinach

MONTE MAR LISBOA

• SOBREMESAS •



Desserts

O MEU DOCE

MY SWEET

FRUTA

FRUIT

Salada de Fruta - 7,5€

Fruit Salad

Maçã Assada - 7€

Baked Apple

Fruta da Época - 6,5 €

Seasonal Fruits

Fruta Tropical - 9,5 €

Tropical Fruits

DOCES

DESSERTS

Apfelstrudel - 10€

Pralinê de Avelã - 11€

Hazelnut Pralinê

Cheese Cake - 9€

Queijo de Ovos - 9€

Traditional Portuguese dessert made with egg yolks

Merengue à Monte Mar com Doce de Leite - 9€

Monte Mar Meringue with Dulce de Leche

Tarte de Limão Merengada - 9€

Lemon Meringue Pie

Merengue à Monte Mar com Framboesa - 9€

Monte Mar Meringue with Raspberries

Leite Creme - 8€

Creme Brulée

PARA ACOMPANHAR A SUA SOBREMESA SUGERIMOS

TO PAIR WITH YOUR DESSERT WE SUGEST

Moscatel de Setúbal (Cálice) - 12€

Mousse de Chocolate - 8€

Chocolate Mousse

Pudim de Baunilha - 8€

Vanilla Pudding

Bolo de Chocolate - 8€

Chocolate Cake

Mousse de Manga - 8€

Mango Mousse

Gelado Santini (cada bola) - 6,5€

Santini Ice Cream (each scoop)

MONTE MAR LISBOA

CARTA BEBIDAS.



Bebidas
Drinks

VINHO BRANCO



- Arinto dos açores (Açores) - 68€
- Pêra Manca (Alentejo) - 138€
- Quinta do Carmo (Alentejo) - 38€
- Esporão Reserva (Alentejo) - 40€
- Cartuxa (Alentejo) - 43€
- Casa Relvas Sauvignon Blanc (Alentejo) - 38€
- Colares Malvasia (Colares) - 57€
- Quinta das Marias Encruzado (Dão) - 38€
- Redoma Reserva (Douro) - 78€
- Tiara (Douro) - 68€
- Vallado (Douro) - 39€
- 3 Bagos Sauvignon (Douro) - 38€
- Quinta La Rosa Reserva (Douro) - 37€
- Duas Quintas (Douro) - 39€
- Redoma (Douro) - 46€
- Planalto 1/2 Garrafa (Douro) - 17€
- Quinta La Rosa Reserva 1/2 Garrafa (Douro) - 27€
- Mirabilis branco (Douro) - 154€
- Quinta do Couquinho Branco (Douro) - 39€
- Fiúza - Chardonnay (Setúbal) - 35€
- Foz (Tejo) - 27€
- Foz Copo (Tejo) - 6,5€

VINHO VERDE



- Deu la Deu (Avarinho) - 34€
- Soalheiro (Avarinho) - 42€
- Muros Melgaço (Avarinho) - 41€
- Muros Antigos (Avarinho) - 38€
- Gerações (Avarinho) - 39€
- Soalheiro 1/2 Garrafa - 27€

VINHO ROSÉ



- Vulcânico (Açores) - 52€
- Bombeira Guadiana (Alentejo) - 35€
- Arvad rose (Algarve) - 44€
- Redoma (Douro) - 39€
- Quinta Nova Rosé (Douro) - 43€
- Macanita (Douro) - 48€
- Mar de Rosas (Lisboa) - 46€
- Foz (Tejo) - 27€

VINHO TINTO



- Pêra Manca (*Alentejo*) - 750€
- Esporão Reserva (*Alentejo*) - 42€
- Mouchão (*Alentejo*) - 73€
- Cartuxa Reserva (*Alentejo*) - 67€
- Cartuxa (*Alentejo*) - 47€
- Quinta das Marias Touriga Nacional (*Dão*) - 47€
- Taboadella Alfrocheiro (*Dão*) - 48€
- Quinta do Vale Meão (*Douro*) - 380€
- Batuta (*Douro*) - 187€
- Charme (*Douro*) - 190€
- Chryseia (*Douro*) - 185€
- Quinta da Leda (*Douro*) - 72€
- Quinta do Crasto Vinhas Velhas (*Douro*) - 59€
- Vallado Reserva (*Douro*) - 62€
- Post Scriptum (*Douro*) - 43€
- Duas Quintas (*Douro*) - 39€
- Meandro (*Douro*) - 40€
- Quinta do Crasto Vinhas Velhas 1/2 Garrafa (*Douro*) - 33€
- Duas Quintas 1/2 Garrafa (*Douro*) - 21€
- Quinta de la Rosa Reserva 1/2 Garrafa (*Douro*) - 27€
- Mirabilis (*Douro*) - 390€
- Casal Sta. Maria - Pinot Noir (*Lisboa*) - 57€
- Tinta Negra dos Vilões (*Madeira*) - 63€
- Foz (*Tejo*) - 27€
- Foz Copo (*Tejo*) - 6,5€

SANGRIAS

Sangria - 31€

1/2 Sangria - 18€

Sangria Espumante - 41€

1/2 Sangria Espumante - 28€

Sangria Champagne - 98€

1/2 Sangria Champagne - 59€

VINHOS GENEROSOS

Porto Vintage Nieport - 115€ / GRF

Porto Vintage Vallado - 115€ / GRF

Porto Branco Seco (Cálice) - 10€

Porto Tawny (Cálice) - 12€

Porto Tawny 10 anos (Cálice) - 14€

Porto Vintage (Cálice) - 18€

Setúbal Moscatel (Cálice) - 12€

Madeira Doce (Cálice) - 12€

Monte da Ravasqueira Colheita Tardia (Cálice) - 12€

ESPUMANTES & CHAMPAGNES

Espumante Murganheira - 49€

Super Reserva Bruto

Espumante Murganheira Rosé - 52€

Champagne da Casa - 68€

Champagne Mumm - 120€

Champagne Mumm Rosé - 130€

Champagne Ruinart - 160€

Brut

Champagne Ruinart - 84€

1/2 Garrafa

Champagne Ruinart Rose - 180€

Champagne Ruinart Rose - 88€

1/2 Garrafa

GIN, VODKAS & RUM

Gin Bombay Sapphire - 16€

Gin Bulldog - 17€

Gin Hendricks - 18€

Vodka Grey Goose - 18€

Vodka Smirnoff - 14€

Gin Gordons - 14€

Rum Bacardi 8 Anos - 16€

COCKTAILS

Caipirinha / Caipirosca - 16€

Mojito - 16€

Aperol Spritz - 16€

Bloody Mary - 14€

Margarita - 14€

Dry Martini - 16€

LICORES & APERITIVOS

Amarguinha - 14€

Licor de Limão - 12€

Campari - 14€

Baileys - 14€

Licor Beirão - 12€

Martini Rosso - 10€

Licor de Ginja - 12€

Fernet Branca - 10€

Cointreau - 12€

Licor Triple Seco - 10€

Tia Maria - 12€

Licor Sambuca - 9€

ÁGUAS & OUTRAS BEBIDAS

WATER AND OTHER DRINKS

Água grande - 4,5€
Água pequena - 3,5€
Aguá com gás grande - 4,5€
Água com gás pequena - 3,5€
Águas Castelo - 3,5€
Água Tônica - 4,5€
Café - 3,6€
Descafeinado - 3,6€
Café com Leite - 3,6€
Capuccino - 3,6€
Capuccino Duplo - 3,6€
Chá - 3,6€
Irish Coffee - 18€
Cerveja Imperial - 5,5€
Cerveja (Flut) - 4€
Cerveja Tulipa - 6€
Cerveja sem álcool - 5€
Cerveja (Caneca) - 10€
Somersby Maça - 6€
Pepsi Max - 5€
Coca-Cola - 5€
7Up - 5€
Sumol laranja - 5€
Ice Tea Pêssego - 5€
Ice Tea Limão - 5€
Sumo de laranja - 6€
Sumo de tomate - 4,5€
Limonada - 4,5€
Ginger Ale - 5€
Copo Vinho - 6,5€
Copo Vinho Sauvignon Blanc - 7,5€
Flut Espumante - 16€
Flut Champanhe - 18€

ARMAGNACS AGUARDENTES

BRANDIES & COGNACS

Brandy Macieira - 12€
Aguardente Velha Adega Velha - 18€
Medronho - 14€
Aguardente Bagaceira Palacio Brejoeira - 18€
Aguardente Velha Ramos Pinto - 18€
Aguardente Doc Lourinha XO - 21€
Grappa - 14€
Aguardente Bagaceira São Domingos - 12€
Cognac Remy Martin V.S.O.P. - 19€
Cognac Courvoisier V.S.O.P. - 18€

WHISKIES

Whisky Famous Grouse - 14€
Irish Whisky Jameson - 14€
Whisky 12 Anos Johnnie Walker Black Label - 16€
Irish Whisky Bushmills - 12€
Whisky JB Rare - 12€
Whisky 12 Anos Grand Old Parr - 14€
American Whisky Jack Daniels - 14€
Whisky Cutty Sark - 12€
Whisky 12 Anos The Glenrothes - 18€
Whisky Malt 12 Anos Glenlivet - 14€
Whisky 20 Anos James Martins - 60€
Whisky 12 Anos Macallan - 18€