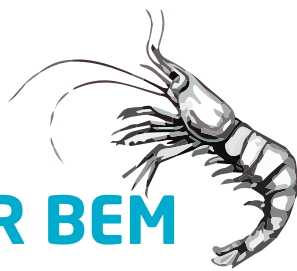


MONTE MAR CASCAIS

MENU



*Peixe e Marisco
do Guincho*



PARA COMEÇAR BEM

OFF TO A GOOD START

Pão e Manteiga - 3,5€

Bread and Butter

Azeitonas - 2€

Olives

Torradas com Manteiga - 3,5€

Buttered Toast

Paté do Chefe - 3€

Chef's Paté

Queijo de Azeitão - 9€

Traditional Buttery cheese from the Azeitão region

Queijo de Azeitão Curado - 8€

Dry Cured Azeitão cheese

Presunto Ibérico - 16€

"Iberian" Dry cured Ham

Sopa de Peixe - 12€

Fish Soup

Creme de Marisco - 13€

Creamy Seafood Soup

Gambas Al Ajillo (dose) - 22,50€

Fried Prawns with Garlic and olive oil

Sapateira Recheada (casca) - 41 €

Stuffed Brown Crab

Gambas da Costa Quentes com Sal Grosso - 75€ (kg)

Warm local prawns with salt

Gambas - 60€ (kg)

Prawns

Percebes - 90€ (kg)

Goose Neck Barnacles

Bruxas - 120€ (kg)

Local Slipper Lobsters

Melão com Presunto - 15€

Melon with Dry cured Ham

Mexilhões (dose) - 19€

Mussels with one of the following sauces

Bulhão Pato, Espanhola, Marinheira

Garlic & Coriander or Onions & Tomato or Leeks & Cream

Lulinhas Fritas - 18€

Fried Baby Squid

Ameijoas (dose) - 32€

Fresh Clams with one of the following sauces

Bulhão Pato, Espanhola, Marinheira

Garlic & Coriander or Onions & Tomato or Leeks & Cream

3 Ostras - 10,50€

3 Oysters

Salada de Polvo - 22€

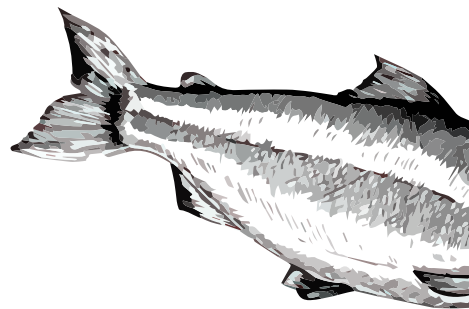
Octopus Salad

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 - 160€ (Kg)

Rock Lobster

Lavagante - 150€ (kg)

Blue Lobster

Arroz de Marisco (para 2) - 72€

Seafood Rice (for 2)

Carabineiros - 170€ (kg)

Scarlet Shrimps

Salada de Lagosta - 36€

Rock Lobster Salad

Caril de Lagosta - 62€

Lobster Curry

Gambas Tigre - 110€ (kg)

Grilled Tiger Prawns

Caril Gambas - 30€

Prawns curry

Misto do Mar Grelhado (para 2) - 65€

Grilled Fish and Seafood Mix (for 2)

Lagosta Thermidor - 160€ (Kg)

Lobster Thermidor

Scampi com arroz de Berbigão - 24€

Fried Scampi with Cockle Rice

Açorda de Marisco (para 2) - 75€

Seafood Bread mash (for 2)

Açorda de Gambas (para 2) - 55€

Prawn & Garlic Bread mash (for 2)

Salada de Gambas - 26€

Prawn Salad

Parrilhada de Marisco (para 2) - 135€

Seafood "Parrillada" (for 2)

Crepes de Lagosta - 38€

Rock Lobster Pancakes

Caril de Marisco - 38€

Seafood Curry

Cataplana de Marisco a Guincho (para 2) - 76€

Shellfish "Cataplana" (for 2)

Gambas Grelhadas com arroz alho - 24,50€

Grilled Prawns with Garlic Rice

Dourada - 78€/ kg

Sea Bream

Robalo - 78€/ kg

Sea Bass

Pregado - 78€/ kg

Turbot

Salmonetes - 80€/ kg

Red Mullet

Posta de Garoupa Grelhada - 32€

Grilled Grouper

Linguado - 36€

Sole with following sauce

Meunier, Delícia, Frito com Açorda

"Meunier" or Banana or Fried with Pap of Bread

ESPECIALIDADE

Supremos de Garoupa a Grenoblesa - 28€

Grouper Loin served with a Butter & Lemon Sauce

Medalhões Garoupa a Delícia - 27€

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

Filetes de Pescada com Arroz de Berbigão - 26€

Hake Fillets with Cockle Rice

Lulas Grelhadas à Monte Mar - 24€

"Montemar" Grilled Squids

Lulas Fritas com Arroz de Berbigão - 24€

Fried Squid with Cockle Rice

Lombo de Bacalhau Assado - 30€

Roasted Codfish and Baked Potatoes

Cabeça de Pescada - 25€ por pessoa/ per person

Hake head

Espetada de Lulas com Gambas - 25€

Squids and Prawns Kebab

Polvo Assado à Lagareiro - 32€

Roasted Octopus with Garlic and Olive Oil

Bacalhau à Lagareiro - 30€

Baked salted Cod served with Olive Oil and Garlic

Cabeça de Garoupa - 38€ por pessoa/ per person

Grouper head

DO TALHO FROM THE BUTCHER

ESPECIALIDADE

Posta a Mirandesa (2 pessoas) - 65€

Tenderloin Steak "Mirandesa" Style (for 2)

Bife do Lombo - 34€

Tenderloin Steak

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

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

Bife da Vazia - 24,50€

Sirloin Steak

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

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

Escalopes a Vienense - 21€

Wiener Schnitzel

ESPECIALIDADE

Iscas à Portuguesa - 21€

Fried Liver Portuguese Style

Costeletas de Borrego - 28€

Lamb Chops

PARA VARIAR *FOR A CHANGE*

Tagliatelle de Legumes - 24€

Vegetables Tagliatelle

Beringela Recheada com legumes da época e arroz branco - 23€

Stuffed Eggplant Vegetables and White Rice

Cogumelo Portobello grelhado com flor de sal e bouquet de alface - 23€

Grilled Portobello Mushroom with Vegetables and White Rice

Ovos Fritos à Cubana - 21€

Fried Eggs "Cubana" Style

Omeleta Gambas, Presunto ou Queijo - 21€

Omelette Prawn, Smoked Ham or Cheese

O COMPLEMENTO PERFEITO *THE PERFECT SIDE PLATE*

Panache de Legumes - 10€

Vegetables panaché

Salada de Alface ou Tomate - 6€

Lettuce or Tomato Salad

Salada Mista - 6€

Mixed Salad

Bróculos - 6€

Broccoli

Feijão Verde - 6€

Green Beans

Grelos - 6€

Turnip Tops

Espinafres à la Crème - 6€

Creamed Spinach

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.

MONTE MAR CASCAIS

SOBREMESAS



Desserts

O MEU DOCE

MY SWEET

FRUTA

FRUIT

Salada de Fruta - 7€

Fruit Salad

Maça Assada - 7€

Baked Apple

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) - 5,5€

Santini Ice Cream (each scoop)

MONTE MAR CASCAIS

CARTA BEBIDAS.



Bebidas

Drinks

VINHO BRANCO



Conde Vimioso Sommelier Edition (*Tejo*) - 34€

Conde Vimioso (*Tejo*) - 26€

Conde Vimioso Copo (*Tejo*) - 6€

Adega Mãe - Sauvignon Blanc (*Lisboa*) - 34€

Chocapalha (*Lisboa*) - 40€

Catarina (*Ribatejo*) - 32€

Fiúza - Chardonnay (*Setúbal*) - 31€

Redoma Reserva (*Douro*) - 78€

Tiara (*Douro*) - 68€

Vallado (*Douro*) - 35€

3 Bagos Sauvignon (*Douro*) - 36€

MONTEMAR SAUVIGNON BLANC (TEJO) - 37€

Quinta La Rosa Reserva (*Douro*) - 37€

Planalto (*Douro*) - 29€

Meandro (*Douro*) - 38€

Duas Quintas (*Douro*) - 38€

Couquinho Superior (*Douro*) - 37€

Redoma (*Douro*) - 41€

Pêra Manca (*Alentejo*) - 135€

Quinta do Carmo (*Alentejo*) - 37€

Esporão Reserva (*Alentejo*) - 40€

Cartuxa (*Alentejo*) - 42€

Herdade Aldeia de Cima (*Alentejo*) - 40€

D. Maria (*Alentejo*) - 36€

Quinta das Marias Encruzado (*Dão*) - 38€

Planalto 1/2 Garrafa (*Douro*) - 17€

ESPUMANTES & CHAMPAGNES

Espumante Murganheira - 45€
Super Reserva Bruto

Espumante Murganheira Rosé - 45€

Champagne da Casa - 65€

Champagne Mumm - 110€

Champagne Mumm Rosé - 120€

Champagne Piper Heidseck Rose Sauvage - 150€

Champagne Ruinart - 150€
Brut

Champagne Ruinart - 80€
1/2 Garrafa

Champagne Ruinart Rose - 170€

Champagne Ruinart Rose - 88€
1/2 Garrafa

VINHO VERDE



Deu la Deu (*Alvarinho*) - 33€

Soalheiro (*Alvarinho*) - 38€

Muros Melgaço (*Alvarinho*) - 41€

Muros Antigos (*Alvarinho*) - 36€

Barão Hospital (*Alvarinho*) - 39€

Soalheiro 1/2 Garrafa (*Alvarinho*) - 27€

VINHO ROSÉ



Conde Vimioso (*Tejo*) - 26€

Redoma (*Douro*) - 37€

Quinta Nova Rosé (*Douro*) - 43€

Bombeira Guadiana (*Alentejo*) - 30€

Mar de Rosas (*Lisboa*) - 46€

VINHO TINTO



Conde Vimioso Sommelier Edition (*Tejo*) - 34€

Conde Vimioso (*Tejo*) - 26€

Conde Vimioso Copo (*Tejo*) - 6€

Casal Sta. Maria - Pinot Noir (*Lisboa*) - 57€

Quinta das Marias Touriga Nacional (*Dão*) - 47€

Quinta do Vale Meão (*Douro*) - 380€

Legado (*Douro*) - 560€

Batuta (*Douro*) - 185€

Charme (*Douro*) - 185€

Chryseia (*Douro*) - 185€

Pintas (*Douro*) - 182€

Quinta da Leda (*Douro*) - 72€

Redoma (*Douro*) - 58€

Quinta do Crasto Vinhas Velhas (*Douro*) - 59€

Vallado Reserva (*Douro*) - 62€

Post Scriptum (*Douro*) - 43€

Quinta do Couquinho - Colheita (*Douro*) - 40€

Duas Quintas (*Douro*) - 39€

Quinta do Crasto (*Douro*) - 36€

Meandro (*Douro*) - 40€

Vallado (*Douro*) - 34€

Pêra Manca (*Alentejo*) - 750€

Quinta do Carmo (*Alentejo*) - 44€

Esporão Reserva (*Alentejo*) - 42€

Mouchão (*Alentejo*) - 73€

Cartuxa Reserva (*Alentejo*) - 67€

Cartuxa (*Alentejo*) - 47€

Herdade Aldeia de Cima (*Alentejo*) - 42€

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€

SANGRIAS

Sangria - 28€

1/2 Sangria - 18€

Sangria Espumante - 38€

1/2 Sangria Espumante - 28€

Sangria Champagne - 98€

1/2 Sangria Champagne - 59€

VINHOS GENEROSOS

Porto Vintage Nieport - 115€ / GRF

Porto Vintage Vale Meão - 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€

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 - 4,50€
- Água pequena - 3,50€
- Aguá com gás grande - 4,50€
- Água com gás pequena - 3,50€
- Águas Castelo - 3,50€
- Água Tónica - 4,50€
- Café - 3€
- Café com Leite - 3,50€
- Capuccino - 3,50€
- Chá - 3,50€
- Irish Coffee - 18€
- Cerveja Imperial - 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 - 4,50€
- Limonada - 4,50€
- Ginger Ale - 5€
- Copo Vinho - 6€
- Copo Vinho Sauvignon Blanc - 7€
- 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€