

PT



MENU

WWW.MONTESINHO.COM



ENTRADAS

1. PÃO	2,00€
2. AZEITONAS	1,85€
3. PATÊ (SARDINHA, SAPATEIRA OU ATUM)	2,85€
4. TÁBUA DE QUEIJOS	5,50€
5. TÁBUA DE CARNES FUMADAS	5,50€
6. PÃO REGIONAL TORRADO COM AZEITE E ALHO	2,50€
7. PATANISCAS (4UN)	3,00€
8. COGUMELOS SALTEADOS	5,50€
9. CHOURIÇA ASSADA COM CASTANHA	6,50€
10. CARNE DE ADOBA	6,50€
11. EMPADAS DE JAVALI	6,50€
12. PICA-PAU	6,50€
13. CROQUETES DE ALHEIRA (4 UNI)	3,00€
14. BOLOS DE BACALHAU (4 UNI)	3,00€
15. BATATA FRITA TRADICIONAL	3,85€
16. SALADA MISTA	4,50€
17. SALADA DE SARDINHA	5,50€
18. SALADA DE BACALHAU	5,50€

SOPAS

19. SOPA DO DIA (SOB CONSULTA: BRÓCOLOS; ESPINAFRES; COUVE; NABO)	2,75€
OUTRAS SOPAS (SUJEITAS A DISPONIBILIDADE):	
20. SOPA DE COGUMELOS	3,00€
21. CALDO VERDE	2,75€
22. SOPA À TRANSMONTANA	2,75€
23. CANJA DE GALINHA	2,75€
24. CREME DE MARISCO	3,00€
25. SOPA DE PEIXE	3,00€

PRATOS PRINCIPAIS

26. PIZZA CASEIRA (30 MIN)	10,00€
27. FRANCESINHA (30MIN)	9,00€
28. HAMBURGUER	8,50€
29. SALADA MISTA	8,50€
30. SALADA MISTA COM QUEIJO E NOZES	8,50€
31. MENU INFANTIL	6,50€
32. BIFE DE PERU	8,50€
33. SALMÃO GRELHADO	10,50€
34. NACO DE VITELA TRANSMONTANA	11,00€
35. FRANGO DE CHURRASCO PIRI-PIRI	8,50€
36. PRATO DO DIA (SOB CONSULTA) -LULAS ESTUFADAS EM MOLHO DE TOMATE -CARNE ESTUFADA COM COGUMELOS -BIFE À PORTUGUESA	9,50€

PRATOS REGIONAIS

(SOB ENCOMENDA E PARA MÍNIMO DE 4 PESSOAS)

37. JAVALI ESTUFADO NO POTE COM CASTANHAS	12,50€
38. REPOLGAS COM CHOURIÇA DE VINHAIS	11,00€
39. FEIJOADA À TRANSMONTANA (OU DE JAVALI)	11,00€
40. COZIDO À PORTUGUESA	12,50€
41. BUTELO COM CASULAS	12,50€
42. ARROZ DE POLVO	11,00€
43. CHÍXAROS COM COUVE E CARNES FUMADAS	11,00€
44. SECRETOS DE PORCO BÍSARO ASSADOS COM PURÉ DE MAÇÃ E CASTANHAS	11,00€
45. TRUTA DE ESCABECHE	11,00€
46. BACALHAU À BRAZ	10,00€
47. BACALHAU COM NATAS	10,00€
48. PATANISCAS COM ARROZ DE FEIJÃO	10,00€
49. COSTELETAS DE PORCO EM CEBOLADA	10,00€
50. FILETES DE CAVALA COM ARROZ DE TOMATE	10,00€
51. BIFE DE ATUM EM CEBOLADA	12,50€

SOBREMESAS

(SUJEITAS A DISPONIBILIDADE)

52. MOUSSE DE CHOCOLATE COM RASPAS DE AMÊNDOA OU NOZES	2,50€
53. LEITE-CREME CASEIRO	2,50€
54. DOCE DE MORANGO COM GELADO DE BAUNILHA	2,50€
55. BOLO COLCHÃO DE NOIVA	2,50€
56. DOCE DE ABÓBORA COM NOZES	2,75€
57. PUDIM DA TIA RAQUEL	2,75€
58. PUDIM DE CASTANHA	2,75€
59. PUDIM MOLOTOF	2,75€
60. CREPE (CHOCOLATE OU VINHO DO PORTO)	3,75€
61. GELADOS DE TAÇA	3,95€
62. FRUTA DA ÉPOCA	2,50€

PASTELARIA

PELO MENOS DOIS TIPOS DE BOLO DISPONÍVEIS EM CADA DIA.
PERGUNTE PELA DISPONIBILIDADE.

63. REGUEIFA DOCE	2,50€
64. QUEQUES DE CACAU E BANANA	1,50€
65. TARTE DE MEL, NOZES E CANELA	2,75€
66. BOLO DE MAÇÃ	2,75€
67. BOLO DE CASTANHA	3,00€
68. BOLO DE BETERRABA E CACAU	2,50€
69. BOLO FOFO DE CHOCOLATE	2,50€

SNACK BAR

70. SANDE (QUEIJO, FIAMBRE OU MISTA)	2,20€
71. SANDE PRESUNTO	3,00€
72. TORRADA (PÃO TRADICIONAL)	2,20€
73. TOSTA MISTA (PÃO TRADICIONAL)	3,50€
74. HAMBURGUER (NO PÃO)	5,50€

BEBIDAS

75. ÁGUA MINERAL 0,33L	0,90€
76. ÁGUA MINERAL 0,50L	1,10€
77. ÁGUA MINERAL 1,50L	1,90€
78. ÁGUA COM GÁS 0,20L	1,10€
79. REFRIGERANTE 0,20L	1,30€
80. REFRIGERANTE 0,33L	1,40€
81. COMPAL NÉCTAR 0,25L	1,40€
82. COCA-COLA 0,33L	1,50€
83. SUMO NATURAL DE LARANJA 0,25L	2,80€
84. LIMONADA 0,33L	1,80€
85. COPO DE VINHO (TINTO OU BRANCO)	1,00€
86. CERVEJA 0,20L	1,00€
87. CERVEJA 0,33L	1,30€

(DIVERSIDADE DE CERVEJAS EXPOSTAS NO BAR)

VINHOS REGIONAIS

(VER EXPOSITOR NO BAR)

VINHO: TINTO, BRANCO, VERDE, ROSÉ
REGIÕES DEMARCADAS DO NORTE DE PORTUGAL.
MINHO, DOURO E TRÁS-OS-MONTES

VINHO DO PORTO

(VER EXPOSITOR NO BAR)

PERGUNTE PELAS DIFERENTES VARIEDADES E SAIBA MAIS SOBRE ESTE EX-LIBRIS DE PORTUGAL.

O Vinho do Porto é um vinho licoroso, natural e fortificado, produzido desde o século XVII, exclusivamente a partir de uvas da Região Demarcada do Douro (a mais antiga do mundo), no Norte de Portugal a cerca de 100 km da cidade do Porto, sob condições humanas e naturais muito peculiares.

Régua e Pinhão são os principais centros de produção.
O nome de “Vinho do Porto” deve-se ao facto deste vinho ser armazenado e expedido a partir das inúmeras caves existentes nas margens do rio Douro, em Vila Nova de Gaia (Porto).

O que torna o vinho do Porto diferente dos restantes vinhos, além do clima único, é o facto de a fermentação do vinho não ser completa, sendo parada numa fase inicial (dois ou três dias depois do início), através da adição de uma aguardente vínica neutra (com cerca de 77º de álcool). Assim o vinho do Porto é um vinho naturalmente doce (visto o açúcar natural das uvas não se transforma completamente em álcool) e mais forte do que os restantes vinhos (entre 19 e 22º de álcool).

Um vinho ideal para qualquer circunstância, como aperitivo ou após a refeição ou apenas para saborear a doçura e excelência de um vinho único no mundo.

CAFETARIA

88. CAFÉ / DESCAFEINADO	0,80€
89. PINGO	0,80€
90. CEVADA	0,80€
91. CAFÉ DUPLO	1,50€
92. MEIA DE LEITE	1,50€
93. GALÃO	1,60€
94. CAPUCCINO / MOCACCINO	1,60€
95. LEITE COM CHOCOLATE	1,30€
96. CHOCOLATE QUENTE	1,60€
97. CHÁ (INFUSÃO)	1,10€

BRANDIES E LICORES

(VER EXPOSITOR NO BAR)

PERGUNTE PELA GRANDE VARIEDADE DOS BRANDIES E LICORES PORTUGUESES