

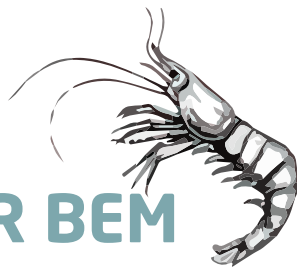
MONTE MAR LISBOA

**MENU**



*Peixe e Marisco  
Fresco*





# PARA COMEÇAR BEM

## OFF TO A GOOD START

**Pão e Manteiga** - 3€

*Bread and Butter*

**Torradas com Manteiga** - 3€

*Buttered Toast*

**Paté do Chefe** - 3€

*Chef's Paté*

**Queijo de Azeitão** - 9€

*Traditional Buttery cheese from the Azeitão region*

**Presunto Ibérico** - 15€

*"Iberian" Dry cured Ham*

**Sopa de Peixe** - 11€

*Fish Soup*

**Creme de Marisco** - 12€

*Creamy Seafood Soup*

**Gambas Al Ajillo (dose)** - 22,50€

*Fried Prawns with Garlic and olive oil*

**Sapateira Recheada (casca)** - 38€

*Stuffed Brown Crab*

**Gambas da Costa Quentes com Sal Grosso** - 15€ (200gr)

*Warm local prawns with salt*

**Gambas** - 12€ (200gr)

*Prawns*

**Melão com Presunto** - 14€

*Melon with Dry cured Ham*

**Mexilhões (dose)** - 16€

*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*

**Ostras (3 unidades)** - 10,50€

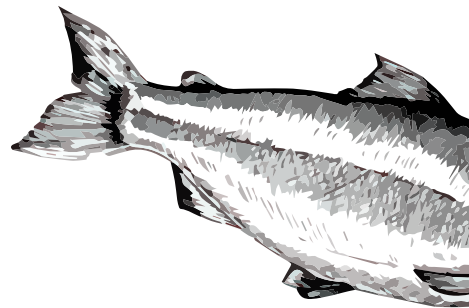
*Oysters (3 units)*

**Salada de Polvo** - 19€

*Octopus Salad*

# MERGULHO DE MAR

## SEA DIVE



**Lagosta** - 145€ (Kg)

*Rock Lobster*

**Lavagante** - 150€ (Kg)

*Blue Lobster*

**Arroz de Marisco (para 2)** - 64€

*Seafood Rice (for 2)*

**Carabineiros** - 160€ (Kg)

*Scarlet Shrimps*

**Gambas Tigre** - 95€ (Kg)

*Grilled Tiger Prawns*

**Misto do Mar Grelhado (para 2)** - 60€

*Grilled Fish and Seafood Mix (for 2)*

**Açorda de Marisco (para 2)** - 68€

*Seafood Bread mash (for 2)*

**Açorda de Gambas (para 2)** - 55€

*Prawn & Garlic Bread mash (for 2)*

**Parrilhada de Marisco (para 2)** - 95€

*Seafood "Parrillada" (for 2)*

**Crepes de Lagosta** - 34€

*Rock Lobster Pancakes*

**Caril de Marisco** - 38€

*Seafood Curry*

**Lulas Grelhadas à Monte Mar** - 23€

*"Montemar" Grilled Squids*

**Lulas Fritas com Arroz de Berbigão** - 23€

*Fried Squid with Cockle Rice*

**Gamba Grelhada com Arroz de Alho** - 24,50€

*Grilled Prawns with Garlic Rice*

**Dourada** - 74€ / kg

*Sea Bream*

**Robalo** - 74€ / kg

*Sea Bass*

**Pargo** - 80€ / kg

*Snapper*

**Pregado** - 78€ / kg

*Turbot*

**Salmonetes** - 80€ / kg

*Red Mullet*

**Linguado** - 78€ / kg

*Sole*

*À Padeiro, Grelhado ou ao Sal*

*Oven, Grilled or Salt Roasted*

**Posta de Garoupa Grelhada** - 32€

*Grilled Grouper*

**Linguado** - 34€

*Sole with following sauce Meunier, Delícia, Frito com Açorda "Meunier" or Banana or Fried with Pap of Bread*

### ESPECIALIDADE

**Supremos de Garoupa à Grenoblesa** - 27€

*Grouper Loin served with a Butter & Lemon Sauce*

**Filetes de Pescada com Arroz de Berbigão** - 24,50€

*Hake Fillets with Cockle Rice*

**Lombo de Bacalhau Assado ou à Lagareiro - 28€**

*Roasted Codfish and Baked Potatoes or Baked salted Cod served with Olive Oil and Garlic*

**Espetada de Lulas com Gambas - 24,50€**

*Squids and Prawns Kebab*

**Polvo Assado à Lagareiro - 28€**

*Roasted Octopus with Garlic and Olive Oil*

## **PARA DIAS MAIS QUENTES** *ON A HOT DAY*

**Salada de Lagosta - 36€**

*Rock Lobster Salad*

**Cocktail de Gambas - 21€**

*Prawn Cocktail*

**Salada de Gambas - 26€**

*Prawn Salad*

**Cocktail de Lagosta - 26€**

*Rock Lobster Cocktail*

## **DO TALHO** *FROM THE BUTCHER*

*ESPECIALIDADE*

**Posta a Mirandesa (2 pessoas) - 62€**

*Tenderloin Steak "Mirandesa" Style (for 2)*

**Bife do Lombo - 30€**

*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 - 20,50€**

*Wiener Schnitzel*

**Iscas à Portuguesa - 21€**

*Fried Liver Portuguese Style*

**Costeletas de Borrego - 28€**

*Lamb Chops*

## PARA VARIAR

### FOR A CHANGE

**Beringela Recheada com legumes da época e arroz branco - 18€**

*Stuffed Eggplant Vegetables and White Rice*

**Cogumelo Portobello grelhado com flor de sal e bouquet de alface - 19€**

*Grilled Portobello Mushroom with Vegetables and White Rice*

**Omeleta de Gambas - 18€**

*Prawn Omelette*

**Omeleta de Presunto ou Queijo - 16€**

*Smoked Ham or Cheese Omelette*

## O COMPLEMENTO PERFEITO

### THE PERFECT SIDE PLATE

**Panache de Legumes - 10€**

*Vegetables panaché*

**Salada de Alface ou Tomate - 6€**

*Lettuce or Tomato Salad*

**Bróculos - 6€**

*Broccoli*

**Feijão Verde - 6€**

*Green Beans*

**Grellos - 6€**

*Turnip Tops*

**Espinafres à la Crème - 6€**

*Creamed Spinach*

MONTE MAR LISBOA

• SOBREMESAS •



*Desserts*

# O MEU DOCE

## MY SWEET

### FRUTA

#### FRUIT

Salada de Fruta - 7€

*Fruit Salad*

Maçã Assada - 7€

*Baked Apple*

### DOCES

#### DESSERTS

Appel strudel - 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*

Leite Creme - 7€

*Creme Brulée*

Mousse de Chocolate - 7€

*Chocolate Mousse*

Pudim de Baunilha - 7€

*Vanilla Pudding*

Bolo de Chocolate - 7€

*Chocolate Cake*

Mousse de Manga - 7€

*Mango Mousse*

Gelado Santini (cada bola) - 5,5€

*Santini Ice Cream (each scoop)*

### PARA ACOMPANHAR A SUA SOBREMESA SUGERIMOS

TO PAIR WITH YOUR DESSERT WE SUGEST

**Vinho da Madeira Miles Doce (Cálice) - 11€**

Este vinho de cor castanha intensa, tem o aroma típico dos vinhos da Madeira com frutos secos e madeira. O sabor é doce e macio na boca, com notas de chocolate e madeira.

MONTE MAR LISBOA

**CARTA BEBIDAS.**



**Bebidas**

*Drinks*



# VINHO BRANCO



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

Conde Vimioso (*Tejo*) - 26€

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

Chocapalha (*Lisboa*) - 40€

Catarina (*Ribatejo*) - 32€

Fiúza - Chardonnay (*Setúbal*) - 31€

Redoma Reserva (*Douro*) - 68€

Tiara (*Douro*) - 65€

Vallado (*Douro*) - 35€

3 Bagos Sauvignon (*Douro*) - 36€

## **MONTEMAR SAUVIGNON BLANC (TEJO) - 35€**

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€

Quinta de La Rosa Reserva 1/2 Garrafa (*Douro*) - 29€

Planalto 1/2 Garrafa (*Douro*) - 23€

## ESPUMANTES & CHAMPAGNES

Espumante Murganheira - 45€

*Super Reserva Bruto*

Espumante Murganheira Rosé - 45€

Champagne da Casa - 62€

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) - 35€

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€

# VINHO TINTO



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

Conde Vimioso (*Tejo*) - 26€

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

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

Quinta do Vale Meão (*Douro*) - 380€

Legado (*Douro*) - 560€

Chryseia (*Douro*) - 185€

Pintas (*Douro*) - 182€

Quinta Nova Terroir Blend (*Douro*) - 41€

Quinta da Leda (*Douro*) - 72€

Redoma (*Douro*) - 58€

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

Vallado Reserva (*Douro*) - 59€

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*) - 860€

Quinta do Carmo (*Alentejo*) - 44€

Esporão Reserva (*Alentejo*) - 42€

Mouchão (*Alentejo*) - 73€

Cartuxa Reserva (*Alentejo*) - 67€

Cartuxa (*Alentejo*) - 47€

Marques de Borba Vinhas Velhas (*Alentejo*) - 40€

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) - 33€*

## SANGRIAS

Sangria - 24€

1/2 Sangria - 16€

Sangria Espumante - 35€

1/2 Sangria Espumante - 26€

Sangria Champagne - 95€

1/2 Sangria Champagne - 55€

## VINHOS GENEROSOS

Porto Vintage Nieport - 115€ / GRF

Porto Vintage Vale Meão - 115€ / GRF

Madeira Doce (Cálice) - 12€

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€

## 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€

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€
- 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€