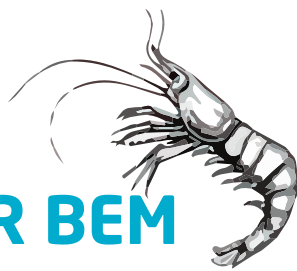


MONTE MAR CASCAIS

**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 Fresco** - 4€

*Fresh cheese*

**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** - 70€ (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€

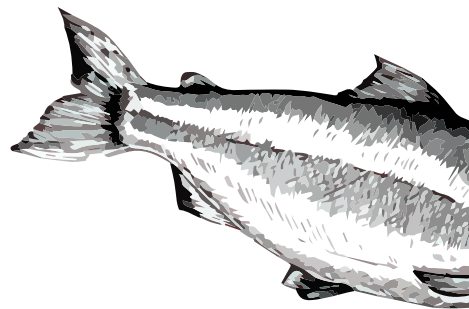
*Octopus Salad*

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** - 145€ (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)** - 98€

*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€**

*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€**

*Grouper head*

## DO TALHO FROM THE BUTCHER

ESPECIALIDADE

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

*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

**Beringela Recheada com legumes da época e arroz branco - 20€**

*Stuffed Eggplant Vegetables and White Rice*

**Cogumelo Portobello grelhado com flor de sal e bouquet de alface - 20€**

*Grilled Portobello Mushroom with Vegetables and White Rice*

**Ovos Fritos à Cubana - 20€**

*Fried Eggs "Cubana" Style*

**Omeleta - 20€**

*Omelette*

**Gambas, Presunto ou Queijo**

*Prawn, Smoked Ham or Cheese*

## O COMPLEMENTO PERFEITO

### THE PERFECT SIDE PLATE

**Panache de Legumes - 7,50€**

*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*

**Grelhos - 6€**

*Turnip Tops*

**Espinafres à la Crème - 6€**

*Creamed Spinach*

MONTE MAR CASCAIS

**SOBREMESAS**



*Desserts*

# O MEU DOCE

## MY SWEET

### FRUTA

#### FRUIT

Salada de Fruta - 6€

*Fruit Salad*

Maça Assada - 6€

*Baked Apple*

### DOCES

#### DESSERTS

Apfelstrudel - 9€

Pralinê de Avelã - 10€

*Hazelnut Pralinê*

Cheese Cake - 8€

Queijo de Ovos - 8€

*Traditional Portuguese dessert made with egg yolks*

Merengue à Monte Mar com Doce de Leite - 8€

*Monte Mar Meringue with Dulce de Leche*

Tarte de Limão Merengada - 8€

*Lemon Meringue Pie*

Merengue à Monte Mar com Framboesa - 8€

*Monte Mar Meringue with Raspberries*

Leite Creme - 8€

*Creme Brulée*

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) - 4,50€

*Santini Ice Cream (each scoop)*

### PARA ACOMPANHAR A SUA SOBREMESA SUGERIMOS

TO PAIR WITH YOUR DESSERT WE SUGEST

Vinho da Madeira Miles Doce (Cálice) - 12€

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 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*) - 68€

Tiara (*Douro*) - 68€

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€

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*) - 23€

## 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

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€

## 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€
- 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€