

O CONVITE

DOM GONÇALO HOTEL & SPA

MENU A LA CARTE

O Restaurante do Hotel O Convite, é gerido pela mesma família há quase 50 anos. O seu toque pessoal é visível em cada detalhe, na sua esmerada gestão ou na fragrância de flores frescas em cada mesa.

A Chef Emília que fundou o restaurante, deixou o seu legado que os atuais Chef's honram: privilegiam-se os melhores ingredientes de fornecedores locais que têm laços fortes e antigos com o restaurante: desde o peixe fresco que chega diariamente da praia da Nazaré às carnes da Serra D'Aire e às ervas frescas do jardim de aromáticos do Hotel. Uma diversificada carta com bons vinhos portugueses e a excelência da tradicional pastelaria portuguesa fazem deste restaurante um local a eleger para a sua refeição no centro do país.

Em 2017 o reconhecimento chegou através do Guia Michelin que avaliou o restaurante como tendo um "**ótimo nível**" e o melhor do distrito, distinção que manteve em 2018 e 2019.

COUVERT

Pão do dia, broa, pão torrado,
pasta de atum e sardinha (por pessoa)

01,20 €

Manteiga

00,50 €

Azeitonas (taça)

00,70

Panadinhos (6 unidades)

01,20 €

SOPAS

Sopa Sugestão do Dia

02,50 €

Creme de Legumes

02,50 €

Sopa rica de peixe com crotões de pão

03,50 €

ENTRADAS

Bolinhas de alheira e chamuças de legumes

06,50 €

Rolo de legumes recheado de queijo de cabra
e molho balsâmico de morango OLV

07,00 €

Carpaccio de novilho, parmesão, rúcula,
alcaparras e cebola roxa

08,00 €

Tempura de polvo com maionese de coentros

09,50 €

Camarão ao alinho com gindungo
e pão de manteiga de alho

10,00 €

Vieiras de mar seladas sobre puré de ervilhas

13,50 €

SUGESTÕES WELLNESS

Omeleta com batata frita e salada mista
(3 ingredientes: fiambre, queijo, presunto, espargos,
cogumelos, tomate seco)
08,00 €

Salada de frango grelhado com molho César,
parmesão, croûtes de pão, nozes, cebola e azeitonas
08,50 €

Salada de salmão fumado com toranja, laranja,
rebentos de espargos verdes grelhados e molho de
queijo Philadelphia, iogurte natural e cebolinho
09,50 €

Peixinhos da horta de espargos verdes
com arroz de legumes OLV
10,00 €

Lasanha de legumes OLV
10,00 €

Risoto de espinafres e cogumelos
com lascas de parmesão OLV
11,00 €

VINHO A COPO

Quinta da Aveleda (2017) <i>Aroma floral e tropical, final longo e persistente</i>	Verde 16 cl 03,50 €
Muros Antigos Alvarinho (2017) <i>Aroma cítrico e tropical com final de boca amargo e seco</i>	05,00 €
De Fial Penedo (2017) Douro <i>Elegante e fresco</i>	Rosé 16 cl 04,50 €
Rocim (2017) V.R.A. <i>Aromas primários exuberantes e notas florais</i>	05,00 €

PEIXES E MARISCOS

Bacalhau à Dom Gonçalo e salada mista
16,00 €

Posta de bacalhau grelhada com batata assada,
grão de bico, feijão verde, ovo cozido e orégãos frescos
17,00 €

Robalo com amêijoas à Bulhão Pato e risoto de legumes
18,00 €

Risoto de camarão e sapateira
19,00 €

Filetes de pescada, arroz de berbigão e salada mista
20,00 €

Lombo de garoupa grelhada, legumes da horta e batata salteada
21,00 €

Polvo na grelha e camarão, grelos salteados
e batata assada regados de azeite e alho
21,00 €

Arroz malandrinho de tamboril e lavagante
polvilhado de coentros
23,00 €

VINHO A COPO

Murganheira (2013) <i>Fresco e persistente</i>	Espumante 12 cl 05,50 €
Quinta do Gradil Viosinho (2016) Lisboa <i>Fino, fresco e com fruta</i>	Branco 16 cl 04,50 €
Monte Barbo (2017) <i>Aroma a frutos tropicais</i>	04,50 €
Vallado (2018) <i>Aroma floral, fresco e delicado</i>	05,00 €
Falcoaria (2015) Tejo <i>Equilíbrio entre fruta e acidez, notas de lima</i>	05,00 €
Paço dos Infantes (2015) DOC Alentejo <i>Aroma de casca de tangerina e flores brancas, intenso e volumoso</i>	05,00 €

CARNES

Hambúrguer Barrosã, compota de cebola em Porto,
ovo estrelado e batata frita
13,00 €

Peito de frango recheado de queijo e bacon
acompanhado de linguini de legumes
14,00 €

Magret de pato com molho de frutos vermelhos
e risoto de espargos
16,00 €

Lombinho de porco preto com puré de maçã
e batata doce, feijão verde e cogumelos Portobello
18,00 €

Bife à Chateaubriand com batata frita, esparregado
e três molhos (Demi Glace, mostarda antiga
e Bearnês)
19,00 €

Costeletas de borrego grelhadas com arroz de grelos
20,00 €

VINHO A COPO

Dona Mécia (Reserva) (2015) Lisboa	Tinto 16 cl 04,00 €
<i>Na boca é encorpado, final de boca elegante e persistente</i>	
Quinta da Alorna (Reserva) (2015) Tejo	04,50 €
<i>Corpo equilibrado, caráter floral e frutos secos maduros</i>	
Duorum (2016) Douro	05,00 €
<i>Fresco, elegante e macio</i>	
Quinta de Saes (2015) Dão	06,00 €
<i>Boas notas de fruta preta com taninos suaves</i>	
Paço dos Infantes (2015) DOC Alentejo	07,50 €
<i>Aroma de especiarias e fruta preta com suaves notas de favos de mel</i>	

FRUTAS

Fruta da época
04,00€

Salada de fruta em sumo de laranja
04,00€

Fruta tropical (papaia, manga, abacaxi)
05,00€

Combinado de frutas e gelado
05,50€

QUEIJOS

Sra. do Monte (Arrabal)
03,00€ (por unidade)

Queijo de São Jorge (Açores)
04,50€ (por unidade)

Queijo amanteigado (Seia)
05,50€ (por unidade)

Queijo Nisa (Alentejo)
05,50€ (por unidade)

Queijo Terrincho (Trás-os-Montes)
05,50€ (por unidade)

Misto de queijos e frutos secos
08,50€

VINHO A COPO

Quinta do gradil (2015)
Leve e fresco, notas de fruta seca e passas de uva

Colheita tardia
06,00 €

SOBREMESAS

Bola de gelado de baunilha, chocolate, morango,
caramelo ou limão (cada bola)

02,80€

Bolo de chocolate quente com gelado de tangerina

04,00€

Tarte de maçã e gelado de noz

04,00€

Farófias de dois sabores
(leite-creme e molho de chocolate)

04,00€

Toucinho do céu

04,00€

Leite creme queimado

04,00€

Crepe com gelado de baunilha, chocolate quente,
chantilly e amêndoas

04,00€

Pudim Abade Priscos sobre carpaccio de abacaxi

04,50€

Taça Convite (gelado de chocolate, morango e
baunilha, fruta e chocolate quente)

05,00€

MENU DE CRIANÇA

SOPAS QUENTES

Creme de legumes

02,00 €

Sopa do dia (pode ser passada)

02,00 €

MASSAS

Linguini à Bolonhesa

06,00 €

Lasanha caseira

07,00€

PEIXE

Douradinho de pescada fresca da Nazaré,
arroz branco e salada de alface e tomate

9,00 €

CARNE

Hambúrguer de carne Barrosã, ovo estrelado, arroz e
batata frita (100 gr.)

07,00 €

Bitoque do lombo, ovo estrelado, arroz e batata frita

08,00 €

O CONVITE

 DOM GONÇALO HOTEL & SPA

Intolerâncias e alergias alimentares:

agradecemos que nos comunique se pretende esclarecimentos sobre os ingredientes antes de efetuar o pedido de alimentos e bebidas.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o *couvert*, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

Este estabelecimento dispõe de livro de reclamações/t.s.c.
Iva incluído à taxa legal em vigor.

Intolerances and food allergies:

please inform us if you want clarification on the ingredients before ordering food and drinks.

No plate, food or drink, including the couvert, can be charged if not requested by the customer or if it is rendered inoperable.

*This property has a complaints / t.s.c book.
VAT included at the current legal rate.*