
O CONVITE

 DOM GONÇALO HOTEL & SPA

MENU BAR

SANDES E PETISCOS SANDWICHES & SNACKS

Sandes mista Ham and cheese sandwich	03,00 €
Torrada de pão caseiro Toasted homemade bread	04,00 €
Sandes de presunto com alface e tomate Ham sandwich with lettuce and tomato	05,00 €
Tosta mista de pão caseiro Ham & cheese toast on homemade bread	06,00 €
Sandes de atum com alface, tomate, ovo e maionese Tuna sandwich with lettuce, tomato, egg and mayonnaise	06,50 €
Sandes Dom Gonçalo - queijo, bacon, fiambre, ovo, alface, tomate, maionese e batata frita Dom Gonçalo sandwich - cheese, bacon, ham, egg, lettuce, tomato, mayonnaise and French fries	08,00 €
Prato misto de queijo e presunto Mixed plate of cheese and ham	15,00 €
Prato queijos, marmelada caseira e frutos secos Cheese plate, homemade marmalade and dried fruits	15,00 €
Presunto Ibérico Bolota Maldonado Iberico Ham Acorn "Maldonado"	19,00€
Queijo de São Jorge 40 Meses (Açores)	08,00 €
Queijo de São Jorge 40 Meses (Açores) c/ Presunto Ibérico Bolota Maldonado	10,00 €

REFEIÇÕES LIGEIRAS

LIGHT MEALS

Serviço disponível das 12h00 às 15h00 e das 19h30 às 22h00.
Available from 12:00 a.m. to 03:00 p.m. and from 7:30 p.m. 10:00 p.m..

SOPAS

SOUPS

Sopa do dia Soup of the day	04,50 €
Creme de legumes da horta Garden Vegetables cream	04,50 €
Sopa de peixe e croões de pão Fish soup with croutons	06,00 €

SANDUÍCHES

SANDWICHES

Sanduíche de salmão fumado com queijo creme, rúcula em pão de sementes Smoked salmon on multigrain bread with cream cheese and arugula	08,50 €
Prego de frango em minis bolo do caco com manteiga Mini grilled chicken sandwiches on traditional “bolo do caco” bread with butter	09,00 €
Hamburger Barrosã no pão com compota de cebola, tomate, alface, ovo e bacon Barrosã Beef Burger on Bread with Onion Jam, Tomato, Lettuce, Egg and Bacon	11,00 €
Prego de novilho em mini bolo do caco com mostarda Mini Tenderloin Steak in Bolo do Caco Bread with Mustard Sauce	12,50 €

Toda as sanduíches com batata frita concertina.
All sandwiches served with crinkle-cut fries.

SALADAS E ENTRADAS STARTERS AND SALADAS

Serviço disponível das 12h00 às 15h00 e das 19h30 às 22h00.
Available from 12:00 a.m. to 03:00 p.m. and from 7:30 p.m. 10:00 p.m..

Salada Caprese com molho pesto	09,00 €
Caprese salad with pesto sauce	
Salada César de frango do campo	09,50 €
Chicken Caesar salad	
Rolo de legumes de queijo cabra e molho balsâmico de frutos vermelhos	11,00 €
Vegetable roll with goat cheese and red fruit balsamic sauce	
Salada de salmão fumado e manga com molho de queijo Philadelphia	12,00 €
Smoked salmon and Mango salad with Philadelphia cheese dressing	
Pataniscas de polvo com misto de alfaces e maionese de lima	12,00 €
Octopus fritters with Mixed greens and Lime mayonnaise	

PRATOS DISHES

Serviço disponível das 12h00 às 15h00 e das 19h30 às 22h00.
Available from 12:00 a.m. to 03:00 p.m. and from 7:30 p.m. 10:00 p.m..

Hamburger Barrosã com compota de cebola, ovo, bacon com batatas fritas e salada Barrosã Beef Burger with Onion Jam, Egg and Bacon served with crinkle fries and salad	13,00 €
Arroz cremoso de espinafres e cogumelos com parmesão Spinach and Mushrooms risotto with Parmesan cheese	15,00 €
Pizza: Havaiana, Margarita, Legumes e Cogumelos Pizza: Margherita, Hawaiian, Veggie & Mushroom	16,00 €
Filetes de pescada da Nazaré com arroz de tomate e salada Nazaré Hake fillets with Tomato rice and salad	16,00 €
Bife da Vazia com ovo, batata concertina e salada “Vazia”(Sirloin) Steak with egg, crinkle-cut fries and salad	17,00 €

SOBREMESAS

DESSERTS

Gelados – preço por bola	03,00 €
Ice cream – price per scoop	
Leite creme queimado	06,00 €
Crème brûlée	
Crepe c/gelado de baunilha e chocolate quente, chantilly e amêndoa	07,00 €
Crepe with Vanilla Ice cream and Hot chocolate, Chantilly and Almonds	
Bolo Mousse de chocolate c/ gelado de tangerina e telhas de amêndoa	07,00 €
Chocolate mousse cake with Tangerine Ice cream and Almond Tile	
Tarte de Amêndoa Conventual c/ Sorbet de Framboesas e Trougha de Ovos	07,00 €
Convent-style Almond Tart with Raspberry Sorbet and Egg Yolk Confit	

FRUTA

FRUIT

Fruta da época	05,00 €
Seasonal fruit	
Salada de fruta	05,50 €
Fruit salad	
Fruta tropical	06,00 €
Tropical fruit	

SANGRIA

SANGRIA

Sangria 2 pessoas (0,75lt)	18,00 €
Sangria 2 people (0,75lt)	
Sangria de espumante (0,75lt)	21,00 €
Sparkling wine sangria (0,75lt)	

CERVEJAS

BEERS

Sagres	02,50 €
Sagres Bohemia	02,50 €
Super Bock s/ álcool	02,50 €
Super Bock (Branca/Preta)	02,50 €
Heineken	02,50 €
Beck's	02,70 €
Franziskaner	
04,00 €	
Somersby Sidra Maçã	03,00 €

BEBIDAS FRESCAS
FRESH DRINKS

ÁGUAS E REFRIGERANTES
BOTTLED WATER AND SOFT DRINKS

Água Mineral s/ gás 33cl Still	1,60 €
Água Mineral s/ gás 50cl Still	1,90 €
Água Mineral s/ gás 100cl Still	2,70 €
Água Mineral c/ gás 25cl Sparkling	1,60 €
Água Mineral c/ gás sabor a Limão 25cl Sparkling	
2,40 €	
Água Mineral c/ gás 75cl Sparkling	2,70 €
Água Tônica Schweppes	2,40 €
Água Tônica Fever-Tree Indian	3,00 €
Coca-Cola	2,40 €
Coca-Cola Zero	2,40 €
7Up	2,40 €
Sumol Laranja	2,40 €
Lipton Ice Tea (Manga/Limão/Pêssego)	
2,40 €	
Ginger Ale Schweppes	2,40 €

BEBIDAS FRESCAS
FRESH DRINKS

SUMOS DE FRUTA
FRUIT JUICES

Compal manga, pêra ou frutos vermelhos Mango, pear or red fruits	2,70 €
Limonada Lemonade	3,30 €
Sumo natural de laranja Orange juice	4,00 €
Manga Mango juice	5,00 €
Abacaxi Pinneapple juice	5,00 €

BATIDOS
MILKSHAKES

Manga, abacaxi ou papaia Mango, pinneapple, papaya	6,00 €
Batido de frutas da época Seasonal fruits shake	5,50 €

CAFETARIA

BEBIDAS QUENTES

HOT DRINKS

Café expresso	2,00 €
Black expresso coffee	
Copo de leite	1,40 €
Glass of milk	
Abatanado	1,70 €
American coffee	
Café Nespresso	2,20 €
Nespresso coffee	
Café com leite	
2,40 €	
Coffee with milk	
Café com natas	
2,50 €	
Coffee with cream	
Capuccino	2,50 €
Capuccino	
Leite com chocolate	2,40 €
Milk with chocolate	

CAFETARIA

CHÁS

TEAS

1,80 €

Chá verde Green tea

Chá preto English Breakfast Black tea

Chá preto maçã/canela Black tea with apple and cinnamon
flavour

INFUSÕES DE PLANTAS

HERBAL TEAS

1,80 €

Camomila Chamomile

Tília Linden

Cidreira Melissa

Lúcia Lima Lemon Verbena

Menta Mint

Hortelã fresca do jardim Fresh from the garden peppermint

Chocolate Rooibos e Baunilha Rooibos chocolate and vanilla

Mistura calmante Soothing blend

Explosão de frutos vermelhos Red berry explosion

Erva Príncipe, Gengibre e Citrinos Herb prince, ginger and citrus

Um chá/infusão com duas chávenas

2,00 €

One tea/herbal tea and two cup

GIN
GIN

Gordon's	07,00 €
Tanqueray	07,00 €
Bombay Saphir	07,00 €
Tanqueray nº10	09,00 €
Gin Bulldog	09,00 €
Big Boss	09,00 €
Martin Millers	09,00 €
Gin Beefeater 24	11,00 €
Gin Hendrick's	
11,00 €	
Nordés	11,00 €
G'Vine Floraison	12,00 €
Gin Mare	12,00 €
Sharish	12,00 €

VERMUTES
VERMOUTHS

Martini Rosso	04,50 €
Martini Bianco Doce	04,50 €
Martini Bianco Extra Dry	04,50 €

AMARGOS
BITTER

Campari	05,00 €
Aperol	05,00 €

ANISADOS
ANISEED

Ricard	05,00 €
--------	---------

DESTILADOS
DISTILLED DRINKS
5cl

Rhum Bacardi	06,00 €
Tequila Mariachi	06,00 €
Smirnoff Vodka	
06,00 €	
Malibu	06,00 €
Absolut Vodka	
06,00 €	
Havana Club 7 anos	07,00 €
Diplomático	08,00 €

GENEROSOS
APERITIVE WINES
6 cl

Moscatel Favaios	04,50 €
Moscatel Roxo	
07,00 €	
Barros Branco Doce/Seco	05,00 €
Barros Tawny	05,00 €
Barros Ruby	05,00 €
Noval Black Reserve	05,00 €
Ramos Pinto LBV 2008	06,00 €
Dalva Colheita 2010	08,00 €
Real Comp. Velha LBV 2010	08,00 €
Qta do Noval LBV 2017	08,00 €
Qta La Rosa 10 anos	08,00 €
Foz Ceira Vintage 2006	08,00 €
Graham's 20 anos	12,00 €
Barros Vintage 2011	14,00 €
Quinta do Noval 20 anos	16,00 €
Graham's 30 anos	20,00 €
Vallado 30 anos	20,00 €

WHISKY NOVO
YOUNG WHISKY
5 cl

Ballantines, JB, Cutty Sark, Red Label, Famous Grouse,	05,00 €
Jameson, Bushmilles	06,00 €
Logan	07,00 €
Jack Daniel's	07,00 €
Nikka Cofeey Grain (Japonês)	12,00 €

WHISKY VELHO
OLD WHISKY
5 cl

Ballantines, Black Label 12 anos	07,00 €
J&B 15 anos	08,00 €
Dimple 15 anos	08,00 €
Glenfidish 12 anos	09,00 €
Glenfidish 15 anos	10,00 €
Cardhu 12 anos	10,00 €
Old Parr 12 anos	10,00 €
Balvenie, Malt 12 anos	12,00 €
Glenfidish 18 anos	15,00 €

AGUARDENTES
BRANDIES
5 cl

Bagaceira	03,00 €
Macieira 5 estrelas	04,00 €
Fim de Século	05,00 €
CR&F	05,00 €
São Domingos	
05,00 €	
Aliança Velha	05,00 €
Antiqua	05,00 €
Courvoisier	06,00 €
Antiquíssima	06,00 €
Courvoisier v.s.o.p	09,00 €
Ramos Pinto	08,00 €
3 Medronhos	08,00 €
DOC Lourinhã	09,50 €
Black Pig	13,00 €
Adega Velha 30 anos	18,00 €
Aliança X.O 40 anos	20,00 €

LICORES
LIQUEURS
6 cl

Beirão	05,50 €
Anís	05,50 €
Amêndoa Amarga	05,50 €
Ponche	05,50 €
Triple Sec	05,50 €
Brandymel	05,50 €
Benedictine	06,00 €
Tia Maria	06,00 €
Drambuie	06,00 €
Marie Brizard	06,00 €
Contreau	06,00 €
Bailey's	06,00 €
Batida de Coco	
06,00 €	
Licor 43	06,00 €
Frangélico	06,00 €
Galliano	06,00 €
Fernet Branca	06,00 €
Creme de Cacau	06,00 €
Grand Manier Rouge	06,00 €
Pisang Ambom	
06,00 €	
Creme de Menta	06,00 €
Jagermeister	06,00 €
Singeverga	06,00 €
Ginja	08,00 €

COCKTAILS ALCOÓLICOS

ALCOHOLIC COCKTAILS

Breakfast Martini 08.50 €

(Gin Tanqueray, Cointreau, Sumo de Limão, Marmelada de Laranja)

(Gin Tanquera, Cointreau, Lemon Juice, Orange Marmelade)

O Breakfast Martini, ou Martini de Café da Manhã, é uma variação do Dry Martini, um dos drinks mais famosos em todo o mundo. Criado por Salvatore Calabrese em meados dos anos 2000, o cocktail apresenta uma combinação deliciosa entre os ingredientes da receita original e marmelada.

Razmopolitan 08.00 €

(Vodka, Cointreau, Sumo de Lima, Sumo de Frutos Vermelhos)

(Vodka, Cointreau, Lime Juice, Red Berries Juice)

A origem do Cosmopolitan começa em 1985, quando a bartender Cheryl Cook, que morava em Miami, na Flórida, teve a ideia de criar um drink aproveitando a “febre” do Martini na época. Aqui no hotel apresentamos uma variação com frutos vermelhos.

Passion Star Martini 09.00 €

(Vodka de Baunilha, Licor de Maracujá, Sumo de Lima, Puré de Maracujá e Espumante)

(Vanilla Vodka, Passion Fruit Liqueur, Lime Juice, Sparkling Wine)

O Passion Star Martini é um Cocktail doce e citrino à base de Vodka.

Seus principais sabores são Baunilha, Maracujá e Espumante.

Blueberry Martini 09.50 €

(Vodka de Baunilha, Licor Blue Coracao, Sumo de Limão, Mirtilos e Xarope de Açúcar)

(Vanilla Vodka, Blue Coracao Liqueur, Limon Juice, Gomme Syrup, Blueberries)

Um Blueberry Martini combina a doçura picante da limonada e mirtilos com Vodka forte e suave.

Royal Raspberry Mojito 11.00 €

(Rum Havana 7 Anos, Hortelã, Sumo de Lima, Framboesas, Xarope de Açúcar, Espumante)

(Havana Rum 7years, Mint Leaves, Lime Juice, Gomme Syrup, Raspberries, Sparkling Wine)

Muito bom Mojito de alta qualidade...

O Espumante e as Framboesas dão um toque delicioso.... Yammmy...

COCKTAILS ALCOÓLICOS

ALCOHOLIC COCKTAILS

Bellini de Maracujá	07.50 €
(Espumante, Sumo de Lima, Puré de Maracujá)	
(Sparkling Wine, Lime Juice, Passion Fruit Pure)	
Um Flute cheio de bolinhas de espumante aromatizadas com Maracujá....	
Caipirinha	07.00 €
(Cachaça Velho Barreiro, Limas, Açúcar Mascavado)	
(Brazilian Cachaça, Caster Sugar, Lime Juice)	
A Legendaria famosa bebida Brasileira que é intemporal...	
Expresso Martini	08.50 €
(Vodka, Licor de Café, Café Espresso)	
(Vodka, Coffee Liqueur, Espresso Coffee)	
O espresso martini é conhecido por quase todos os apreciadores de cocktails, mas nem sempre foi assim, O favorito de apreciadores de Café.	
Pina Colada	09.00 €
(Rum, Batida de Mangaroca, Sumo de Ananás)	
(Rum, Coconutt Liqueur, Pineapple juice)	
Uma mistura tropical de Creme de Coco, Rum branco e Sumo de Ananás...	
Amaretto Sour	08.00 €
(Amaretto, Sumo de Limão, Clara de Ovo pasteurizada)	
(Amaretto, Lemon Juice, Egg White)	
Da família dos Sours na Cocktalaria, este destaca-se com a adição do famoso licor Italiano, Amaretto...	
Whisky Sour	08.50 €
(Jameson, Sumo de Lima, Clara de Ovo pasteurizada, Angostura)	
(Jameson Whisky, Lime Juice, Egg White, Angostura Bitters)	
Uma combinação perfeita entre varias culturas, a Celta, a Mediterrânea e América Central...	
Grasshoper	07.50 €
(Licor de Menta, Natas, Licor de Chocolate Branco)	
(Pepermint Liqueur, Cream, White Chocolat Liqueur)	

COCKTAILS ALCOÓLICOS
ALCOHOLIC COCKTAILS

Alexander	07,50 €
Irish Coffee	07,50 €
Aperol Spritz	
09,50 €	

COCKTAILS NÃO ALCOÓLICOS
NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Virgem Mojito	06.00 €
(Ginger Ale, Menta, Sumo de Lima)	
Shirley Temple	05.50 €
(7up, Água com Gás, Sumo de Limão, Groselha)	
Berry Sweeat Heart	05.00 €
(Sumo de Frutos Vermelhos, Sumo de Maçã, Açúcar, Sumo de Limão)	

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

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.

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

OCONVITE

 DOM GONÇALO HOTEL & SPA
