



# Montargil

MONTE NOVO

Menu

Das 19h30 às 22h00  
*From 19h30 to 22h00*

**montargilmontenovo.pt**

@montargilmontenovo

## Entradas & Petiscos

Starters & Appetizers

- Tábua de Queijos Alentejanos** 13€  
Queijo de cabra curado, queijo de ovelha com colorau e queijo de ovelha curado  
*Board of Alentejo Cheeses*  
Aged goat cheese, sheep cheese with paprika, and aged sheep cheese
- Tábua de Enchidos Alentejanos** 19€  
Presunto serrano, paio do lombo e chouriço do cachaço  
*Board of Alentejo Cured Meats*  
Serrano ham, loin Sausage, and cured pork sausage
-  **Legumes da Horta | Maionese de Alho e Limão** 13€  
Cenoura, feijão-verde, curgete, pimentos, maionese, alho e sumo de limão  
*Vegetables | Garlic and Lemon Mayonnaise*  
Carrot, green beans, zucchini, bell peppers, mayonnaise, garlic, and lemon juice
- Cabeça de Xara | Tostas de Trigo | Húmus** 12€  
Carne de porco, tostas de tortilha de trigo, grão-de-bico, alho, azeite e sumo de limão  
*Head Cheese | Wheat Toasts | Houmous*  
Pork Meat, Wheat Tortilla Toasts, Chickpeas, Garlic, Olive Oil, and Lemon Juice
- Tiras de Bacalhau | Maionese de Alho Assado e Pickles** 14€  
Bacalhau, maionese, alho e pickles  
*Codfish Strips | Roasted Garlic Mayonnaise and Pickles*  
Codfish, mayonnaise, garlic, and pickles
- Farinheira | Ovos Mexidos | Espargos** 12€  
Farinheira, ovos, espargos, alho e salsa  
*Farinheira Sausage | Scrambled Eggs | Asparagus*  
Farinheira sausage, eggs, asparagus, garlic, and parsley
- Camarão Grelhado | Molho Verde Picante** 20€  
Camarão, molho verde, malagueta e limão  
*Grilled Shrimp | Spicy Green Sauce*  
Shrimp, green sauce, chili pepper, and lemon
-  **Falafel | Iogurte Natural | Tandoori** 15€  
Favas, alho-francês, coentros e garam masala  
*Falafel | Natural Yogurt | Tandoori*  
Fava beans, leeks, cilantro, and garam masala
- Pataniscas de Bacalhau** 14€  
Bacalhau, cebola, salsa, farinha e alho  
*Codfish Fritters*  
Codfish, onion, parsley, flour, and garlic



## Sopas & Cremes

Soups & Creams

---

-  **O Creme dos Nossos Legumes** 6€  
Alho-francês, cenoura, abóbora, curgete, alho e batata  
*The Cream of Our Vegetables (vegan)*  
*Leek, carrot, pumpkin, zucchini, garlic, and potato*
- Canja de Galinha | Arroz | Gema de Ovo | Cenoura | Hortelã** 9€  
Frango, arroz, gema de ovo, cenoura e hortelã  
*Chicken Soup | Rice | Egg Yolk | Carrot | Mint*  
*Chicken, rice, egg yolk, carrot, and mint*
- Creme de Ervilhas | Natas Azedas | Presunto Quebrado** 9€  
Ervilhas, cebola, alho-francês, batata, natas, limão e presunto  
*Pea Soup | Sour Cream | Prosciutto*  
*Peas, onion, leek, potato, soured cream, lemon, and prosciutto*

## Vegan

Vegan

---

- Gyosas | Salteado de Cereais e Leguminosas** 19€  
Massa fina, couve, cenoura, cebola, alho, cebolinho, espelta, feijão, avelã e sementes de sésamo  
*Gyoza | Stir-fried Grains and Legumes*  
*Thin dough, cabbage, carrot, onion, garlic, chives, spelt, beans, hazelnut, and sesame seeds*
- Almôndegas de Lentilhas e Trigo-Serraceno | Favas de Soja | Tomate** 18€  
Lentilhas, trigo-serraceno, favas de soja e molho de tomate  
*Lentil and Buckwheat Meatballs | Soybeans | Tomato*  
*Lentils, buckwheat, soybeans, and tomato sauce*

Vegetariano



Vegetarian

Vegan



Vegan



## Carolinos

Carolinos

---

### **Garoupa | Camarão | Tomate | Coentros** 25€

Tranche de garoupa, camarão, molho de tomate, coentros e arroz carolino

*Grouper | Shrimp | Tomato | Cilantro*

*Grouper fillet, shrimp, tomato sauce, cilantro, and Carolino rice*



### **Favas de Soja | Espargos | Cogumelos** 20€

Favas de soja, espargos frescos, cogumelos, alho, coentros frescos e arroz carolino



*Soybeans | Asparagus | Mushrooms*

*Soybeans, fresh asparagus, mushrooms, garlic, fresh cilantro, and Carolino rice*

### **Franguinho do campo | Cogumelos Selvagens | Cenoura** 21€

Frango do campo, mistura de cogumelos, cenoura e arroz carolino

*Free-range Chicken | Wild Mushrooms | Carrot*

*Free-range chicken, mixed mushrooms, carrot, and Carolino rice*

## Peixes

Fish

---

### **Polvo à Lagareiro | Grelos | Batata Nova com Pele** 24€

Tentáculos de polvo, grelos, alho e batata nova

*Octopus Lagareiro Style | Broccoli Rabe | New Potatoes with Skin*

*Octopus tentacles, broccoli rabe, garlic, and new potatoes*

### **Lombo de Bacalhau | Puré de Batata Violeta | Legumes da Época** 24€

Bacalhau, batata roxa, cenoura, brócolos, couve-flor, curgete e nabo

*Cod Loin | Purple Potato Purée | Seasonal Vegetables*

*Cod, purple potato, carrot, broccoli, cauliflower, zucchini, and turnip*

### **Papelote Garoupa Provençal | Esmagada de Batata-Doce e Toucinho** 26€

Tranche de garoupa, batata-doce, toucinho, molho de ervas e legumes à provençal

*Parchment-Baked Provençal Grouper | Mashed Sweet Potato with Cured Meat*

*Grouper fillet, sweet potato, cured meat, herb sauce, and Provençal vegetables*

### **Taco de Atum | Migas de Feijão-frade | Chalota Avinagrada** 26€

Lombo de atum, pão, feijão-frade, couve-portuguesa, cenoura, brócolos e couve-flor

*Tuna Taco | Black Eyed Pea Migas | Pickled Shallot*

*Tuna loin, bread, black-eyed peas, Portuguese cabbage, carrot, broccoli, and cauliflower*





## Carnes

Meat

**Bochecha de Novilho em Forno Lento | Molho do Assado | Batata Violeta** 22€

Bochecha de novilho, puré de batata roxa, cogumelos, brócolos, couve-flor, cenoura e curgete  
*Slow-Roasted Beef Cheek | Roasting Jus | Purple Potato Beef cheek, purple potato puree, mushrooms, broccoli, cauliflower, carrot, and zucchini*

**Porco Preto | Batata-Doce | Maçã | Espargos** 24€

Costela de porco, batata-doce assada, gomos de maçã e espargos verdes  
*Black Pig | Sweet Potato | Apple | Asparagus Pork ribs, roasted sweet potato, apple wedges, and green asparagus*

**Cabrito | Puré de Ervilhas | Legumes Glaceados** 41€

Chambão de cabrito, ervilhas, batata, noz-moscada, manteiga, brócolos, cenoura, nabo e curgete  
*Lamb | Pea Purée | Glazed Vegetables Lamb shank, peas, potato, nutmeg, butter, broccoli, carrot, turnip, and zucchini*

2 Pessoas  
2 People

**Novilho | Migas de Tomate | Legumes da Horta** 24€

Posta de novilho (250gr), pão alentejano, tomate, alho, coentros, cenoura, couve-flor, brócolos e nabo.  
*Veal | Tomato Migas | Vegetables Veal steak (250g), Alentejo bread, tomato, garlic, cilantro, carrot, cauliflower, broccoli, and turnip*



Vegetariano



Vegetarian

Vegan



Vegan

## Sobremesas

### Desserts

---

<b>Leite Creme   Caramelo   Avelãs</b> Leite, canela, ovos, farinha maizena, limão, açúcar e avelãs <i>Crème brûlée   Caramel   Hazelnuts</i> <i>Milk, cinnamon, eggs, cornstarch, lemon, sugar, and hazelnuts</i>	7€
<b>Sericaia   Laranja   Ovo   Limão</b> Ovos, leite, farinha, laranja, canela e limão <i>Sericaia (Portuguese Egg Pudding)   Orange   Egg   Lemon</i> <i>Eggs, milk, flour, orange, cinnamon, and lemon</i>	8€
<b>Chocolate   Ganache   Mousse   Gelado</b> Chocolate 72%, natas, farinha e ovos <i>Chocolate   Ganache   Mousse   Ice Cream</i> <i>72% Chocolate, cream, flour, and eggs</i>	8€
<b>Maçã   Mel de Flores   Massa Folhada</b> Maçã pink, mel, massa folhada, açúcar e canela <i>Apple   Flower Honey   Puff Pastry</i> <i>Pink Lady Apple, honey, puff pastry, sugar, and cinnamon</i>	8€

---

É um prazer esclarecer os nossos clientes sobre todos os ingredientes usados na elaboração dos nossos pratos.  
Se tiver alguma alergia alimentar ou necessitar de uma dieta específica, informe-nos para que possamos preparar um menu adequado.

*It is our pleasure to explain to our customers all about the ingredients used in the preparation of our dishes.  
If you have any food allergies or need a specific diet, please let us know so that we can prepare a suitable menu.*

---