



CASINO MONTE GORDO

ALMA ALGARVIA

Gastronomia e Música ao Vivo



Algarve dos Citrinos

Couvert

Morcela, presunto e laranja

Entrada

Ceviche de cavala e limão
(Cavala, tomate, cebola, limão e ervas frescas)

Peixe

Cataplana de peixe da costa algarvia
(Peixe do dia, tomate, pimento, cebola, alho, vinho branco e coentros,
apresentada individualmente)

Carne

Cachaço de porco com laranja do algarve
(Porco confitado, sobre molho de laranja e alecrim, batata-doce e amêndoa torrada)

Sobremesa

Torta de amêndoa

40€
por pessoa



CASINO MONTE GORDO

ALMA ALGARVIA

Gastronomia e Música ao Vivo



Tradição da Costa

Couvert

Figo, queijo e amêndoa

Entrada

Carapaus alimados

(Carapau marinado, tomate, cebola, pimentos assados e gel de citrinos)

Peixe

Polvo à algarvia

(Polvo, batata-doce, cebola roxa, coentros e vinagrete de poejo)

Carne

Favas à algarvia com entrecosto

(Favas estufadas, entrecosto de porco, chouriço da serra de Monchique, hortelã da ribeira e ovo a baixa temperatura)

Sobremesa

Pudim de mel de Monchique

40€
por pessoa



CASINO MONTE GORDO

ALMA ALGARVIA

Gastronomia e Música ao Vivo



Ria & Barrocal

Couvert

Polvo, batata-Doce e poejo

Entrada

Ostras da Ria Formosa com espuma de chouriço

Peixe

Medalhão de tamboril em arroz de lingueirão
(Arroz malandrinho de lingueirão, tamboril e coentros)

Carne

Magret de pato com molho de citrinos e legumes do barrocal

Sobremesa

Bolo de batata-doce de Aljezur

40€
por pessoa



CASINO MONTE GORDO

ALMA ALGARVIA

Gastronomia e Música ao Vivo



Sabores da Serra e do Mar

Couvert

Muxama de atum com tomate e laranja
(Lâminas finas, tomate concassé, laranja, azeite e amêndoa)

Entrada

Tártaro de atum, citrinos do Algarve e gel de poejo

Peixe

Filete de peixe da costa em molho de caldeirada
(Filete de peixe, cebola, tomate, pimento, vinho branco, coentros e batata)

Carne

Lombo de porco com amêijoas
(Uma interpretação gourmet da carne de porco à Alentejana, com porco confitado, amêijoas, batata-doce e coentros)

Sobremesa

Picado de abelha

40€
por pessoa





CASINO MONTE GORDO

ALMA ALGARVIA

Gastronomia e Música ao Vivo



Grande Algarve

Couvert

Tártaro de cavala e poejo

Entrada

Alhada de raia

(Raia, alho, azeite, vinagre, batata e coentros)

Peixe

Cataplana algarvia de peixe e marisco

(Peixe da costa, camarão, mexilhão, tomate, pimento, cebola e coentros)

Carne

Javali da Serra Algarvia com batata-doce

(Javali estufado lentamente em vinho tinto, alecrim e alho, com puré de batata-doce e legumes da época)

Sobremesa

Torta de amêndoa

40€
por pessoa



SOLVERDE
CASINOS · HOTÉIS

+ 351 281 530 800 | casinomontegordo@solverde.pt | gruposolverde.pt

OUT 2026

CASINO MONTE GORDO

ALMA ALGARVIA

Gastronomia e Música ao Vivo



Sabores da Ria Formosa

Couvert

Carpaccio de tomate coração de boi, com lascas de queijo de cabra e flor de sal da Ria Formosa

Entrada

Mexilhão da Ria de Alvor em molho de cataplana

Peixe

Xerém de berbigão com peixe da costa
(Xerém cremoso de milho, peixe grelhado, berbigão, coentros e azeite de alho)

Carne

Lombinho de porco preto, amêijoa da Ria Formosa e chouriço de carne
(Porco marinado, amêijoas, batata-doce de Aljezur, coentros e redução do molho da marinada)

Sobremesa

Brisa de Lis

40€
por pessoa



CASINO MONTE GORDO

ALMA ALGARVIA

Gastronomia e Música ao Vivo



Tradição da Costa

Couvert

Figo, queijo e amêndoa

Entrada

Carapaus alimados

(Carapau marinado, tomate, cebola, pimentos assados e gel de citrinos)

Peixe

Polvo à algarvia

(Polvo, batata-doce, cebola roxa, coentros e vinagrete de poejo)

Carne

Favas à algarvia com entrecosto

(Favas estufadas, entrecosto de porco, chouriço da serra de Monchique, hortelã da ribeira e ovo a baixa temperatura)

Sobremesa

Pudim de mel de Monchique

40€
por pessoa



SOLVERDE
CASINOS · HOTÉIS

+ 351 281 530 800 | casinomontegordo@solverde.pt | gruposalverde.pt

OUT 2026

CASINO MONTE GORDO

ALMA ALGARVIA

Gastronomia e Música ao Vivo



Serra Algarvia

Couvert

Orelha de porco à algarvia

Entrada

Mil-Folhas de queijo de cabra, figo e amêndoa
(Queijo de cabra, figo, amêndoa torrada, mel e folhas verdes)

Peixe

Filete de pescada com xerém
(Pescada corada, xerém cremoso de toucinho e chouriço e agrião da ribeira)

Carne

Ensopado de borrego serrano
(Borrego cozinhado lentamente, com pão da serra de Monchique)

Sobremesa

Bolo Dom Rodrigo

40€
por pessoa

