OLIVE

BISTRÔ & GASTRO BAR · O RESTAURANTE DA BISTRONOMIA

BRUNCH DE DOMINGO · SUNDAY BRUNCH

TODOS OS DOMINGOS · 12H00-15H00 · MÚSICA AO VIVO · 36 € POR PESSOA

PORTUGUÊS

DO PEQUENO-ALMOÇO
- Seleção de pães e mini pastelaria
- Manteigas e compotas de fruta
- Panquecas, iogurtes e cereais
- Queijos e enchidos
- Ovos mexidos, tortilla, bacon e salsichas

BUFFET FRIO
- Cinco variedades de saladas simples
- Salada montanheira com tiras de lula
- Salada Caesar de frango
- Salada de batata com picles e coleslaw
- Tomate com mozzarella
- Seleção de queijos e enchidos
- Salmão fumado com picles
- Wraps de atum

BUFFET QUENTE - CARNES
- Bife de novilho grelhado
- Tiras de entrecosto com molho barbecue
- Frango piri-piri

BUFFET QUENTE - PEIXES
- Tintureira no forno
- Espetada de tamboril grelhada
- Filete de pescada com molho de camarão

ACOMPANHAMENTOS
- Batata-doce em papelote
- Legumes salteados
- Batata cozida com pele
- Maçaroca de milho
- Batata frita
- Cogumelos salteados

SOBREMESAS
- Tarte de limão
- Bolo de bolacha
- Bolo de maçã
- Bolo de chocolate
- Mousse de chocolate
- Fruta variada

BEBIDAS
- Espumante, sangrias, sumos, águas aromatizadas, smoothies e cafés

ENGLISH

FROM BREAKFAST
- Selection of breads and mini pastries
- Butter and fruit preserves
- Pancakes, yoghurts and cereals
- Cheeses and cold cuts
- Scrambled eggs, tortilla, bacon and sausages

COLD BUFFET
- Five varieties of simple salads
- Montanheira salad with squid strips
- Chicken Caesar salad
- Potato salad with pickles and coleslaw
- Tomato with mozzarella
- Selection of cheeses and cold cuts
- Smoked salmon with pickles
- Tuna wraps

HOT BUFFET - MEAT
- Grilled beef steak
- Barbecue pork ribs
- Piri-piri chicken

HOT BUFFET - FISH
- Oven-baked blue shark
- Grilled monkfish skewers
- Hake fillet with prawn sauce

SIDE DISHES
- Sweet potato baked in foil
- Sautéed vegetables
- Skin-on boiled potatoes
- Corn on the cob
- French fries
- Sautéed mushrooms

DESSERTS
- Lemon tart
- Biscuit cake
- Apple cake
- Chocolate cake
- Chocolate mousse
- Assorted fruit

DRINKS
- Sparkling wine, sangria, juices, infused waters, smoothies and coffee

DEUTSCH

VOM FRÜHSTÜCK
- Auswahl an Brot und Mini-Gebäck
- Butter und Fruchtkonfitüren
- Pfannkuchen, Joghurt und Müsli
- Käse und Aufschnitt
- Rührei, Tortilla, Speck und Würstchen

KALTES BUFFET
- Fünf verschiedene einfache Salate
- Montanheira-Salat mit Tintenfischstreifen
- Caesar-Salat mit Hähnchen
- Kartoffelsalat mit Essiggurken und Krautsalat
- Tomaten mit Mozzarella
- Auswahl an Käse und Aufschnitt
- Räucherlachs mit Essiggurken
- Thunfisch-Wraps

WARMES BUFFET - FLEISCH
- Gegrilltes Rindersteak
- Schweinerippchen mit Barbecuesauce
- Piri-Piri-Hähnchen

WARMES BUFFET - FISCH
- Blauhai aus dem Ofen
- Gegrillte Seeteufelspieße
- Seehechtfilet mit Garnelensauce

BEILAGEN
- Süßkartoffel in Folie
- Sautiertes Gemüse
- Pellkartoffeln
- Maiskolben
- Pommes frites
- Sautierte Pilze

DESSERTS
- Zitronentarte
- Kekskuchen
- Apfelkuchen
- Schokoladenkuchen
- Schokoladenmousse
- Obstauswahl

GETRÄNKE
- Sekt, Sangria, Säfte, aromatisiertes Wasser, Smoothies und Kaffee

FRANÇAIS

DU PETIT-DÉJEUNER
- Sélection de pains et mini-viennoiseries
- Beurre et confitures de fruits
- Crêpes, yaourts et céréales
- Fromages et charcuterie
- Œufs brouillés, tortilla, bacon et saucisses

BUFFET FROID
- Cinq variétés de salades simples
- Salade montagnarde aux lanières de calamar
- Salade César au poulet
- Salade de pommes de terre aux cornichons et coleslaw
- Tomates à la mozzarella
- Sélection de fromages et charcuterie
- Saumon fumé aux cornichons
- Wraps au thon

BUFFET CHAUD - VIANDES
- Steak de bœuf grillé
- Travers de porc sauce barbecue
- Poulet piri-piri

BUFFET CHAUD - POISSONS
- Requin bleu cuit au four
- Brochettes de lotte grillées
- Filet de merlu, sauce aux crevettes

ACCOMPAGNEMENTS
- Patate douce en papillote
- Légumes sautés
- Pommes de terre en robe des champs
- Épi de maïs
- Frites
- Champignons sautés

DESSERTS
- Tarte au citron
- Gâteau aux biscuits
- Gâteau aux pommes
- Gâteau au chocolat
- Mousse au chocolat
- Fruits assortis

BOISSONS
- Vin mousseux, sangria, jus de fruits, eaux aromatisées, smoothies et cafés

RESERVAS · reservas@olivebistro.eu · +351 915 174 535