



OLIVE

Bistrô & Gastro Bar

Menu de Comida
Food Menu

Caro Cliente - Dear Customer - chers clients - Liebe Kunden

PT

Os produtos alimentares confeccionados, preparados, fabricados e comercializados nesta unidade podem conter substâncias ou produtos que provocam alergias ou intolerâncias alimentares, tais como: Cereais que contém glúten, crustáceos, ovos, peixe, amendoins, soja, leite, frutos de casca rija, aipo, mostarda, sementes de sésamo, dióxido de enxofre e sulfitos, tremôço, moluscos e produtos derivados destes. (De acordo com o Anexo II, do Regulamento (EU) nº 1169/2011) Em caso de dúvida, solicite informação aos colaboradores de serviço.

Nenhum prato, produto alimentar ou bebidas, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este inutilizado - DL 10/2015 de 16-1.

Iva incluído à taxa em vigor.

Neste estabelecimento existe livro de reclamações.

EN

Food products made, prepared, manufactured and marketed in this unit may contain substances or products that cause allergies or food intolerances, such as: Cereals containing gluten, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soy, milk, nuts, celery, Mustard, sesame seeds, sulfur dioxide and sulphites, lupines, molluscs and products thereof. (In accordance with Annex II of Regulation (EU) No. 1169/2011) In case of doubt, ask the service staff for information.

No dish, food product or drink, including the cover charge, can be charged if not requested by the customer or if it is not used - DL 10/2015 of 16-1.

VAT included at the current rate.

This establishment has a complaints book.

FR

Les produits alimentaires fabriqués, préparés, fabriqués et vendus dans cette unité peuvent contenir des substances ou des produits provoquant des allergies ou des intolérances alimentaires, tels que : Céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poisson, arachides, soja, lait, noix, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupins, mollusques et produits dérivés. (Conformément à l'annexe II du règlement (UE) n° 1169/2011) En cas de doute, demander des informations aux employés du service.

Aucun plat, produit alimentaire ou boisson, y compris le couvert, ne peut être facturé s'il n'est pas demandé par le client ou s'il n'est pas utilisé - DL 10/2015 du 16-1.

TVA incluse au taux en vigueur.

Cet établissement dispose d'un livre de réclamations.

DE

Lebensmittel, die in dieser Einheit hergestellt, zubereitet, hergestellt und verkauft werden, können Stoffe oder Produkte enthalten, die Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten auslösen, wie zum Beispiel: glutenhaltiges Getreide, Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, Nüsse, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen, Weichtiere und daraus gewonnene Produkte. (Gemäß Anhang II der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011) Im Zweifelsfall Auskunft bei Servicemitarbeitern einholen.

Kein Gericht, Lebensmittel oder Getränk, einschließlich der Gedeckpauschale, kann berechnet werden, wenn es nicht vom Kunden angefordert oder nicht verwendet wird - DL 10/2015 vom 16-1.

Mehrwertsteuer zum aktuellen Satz enthalten.

Diese Einrichtung hat ein Beschwerdebuch.

Alergénicos - Allergenic - Allergène - Allergen

O nosso menu encontra-se devidamente assinalado sobre a existencia de alergénicos por cada prato, caso seja alérgico a mais algum ingrediente que não o descrito ou tenha duvidas por favor contacte um dos nossos funcionários.

Our menu is clearly marked about the existence of allergens for each dish, if you are allergic to any other ingredient than the one described or if you have any doubts, please contact one of our employees.

Notre menu est clairement indiqué sur l'existence d'allergènes pour chaque plat, si vous êtes allergique à tout autre ingrédient que celui décrit ou si vous avez des doutes, veuillez contacter l'un de nos employés.

Unsere Speisekarte ist für jedes Gericht deutlich auf das Vorhandensein von Allergenen gekennzeichnet. Wenn Sie allergisch auf eine andere als die beschriebene Zutat reagieren oder Zweifel haben, wenden Sie sich bitte an einen unserer Mitarbeiter.



Gluten



Frutos de casca-nuts



Moluscos-molluscs



Mostarda-Mustard



Ovos-eggs



Soja-Soy



Leite-Milk



Crustáceos-Crustaceans



Peixe-fish



Sésamo-Sesame



Tremoços-lupins



Dióxido de enxofre e sulfitos
Sulfur dioxide and sulfites






Amendoin-Peanut



Aipo-Celery

Convert Seleção de pães, manteiga compostas, creme de queijo com azeitona e azeitona marinada Selection of breads, compound butter, olive cream cheese and marinated olives 	Ostras ao Natural com limão ou molho vinagrete Fresh oysters with lemon or vinaigrette dressing 	Tapa 2 und 6.00€ Dose 4 und 11.00€
Bruschetta de "pisa", tomate cherry confitado, Stracciatella de burrata e glaze de balsâmico "Pisa" bruschetta, cherry tomato confit, burrata Stracciatella and balsamic glaze 	Ostras gratinadas com zabaione de queijo de cabra e espumante Oysters au gratin with goat cheese and sparkling wine Zabaione 	Tapa 2 und 6.50€ Dose 4 und 12.00€
Húmus com crudités (legumes crus) e tostas de pão Hummus with crudités, (raw vegetables) and bread toast 	Tártaro de atum, abacate, beterraba, rúcula e perolas de wasabi Tuna tartare, avocado, beetroot, arugula and wasabi pearls 	Tapa 6.50€ Dose 12.00€
"Fritada" de calamares, molho de pimentos assados, sambal e lima Calamari "Fritada", roasted pepper, sambal and lime sauce 	Asinhas de frango assadas com molho barbecue, cebolinho e lima Roasted chicken wings with barbecue sauce, chives and lime 	Tapa 5.50€ Dose 10.00€
Torrizado "Saganaki" de queijo feta com mel e pistácio picado "Saganaki" toasted feta with honey and chopped pistachios 	Ceviche de robalo, manga e maracujá com sorbet de lima Sea bass, mango and passion fruit ceviche with lime sorbet 	Tapa 6.50€ Dose 12.00€
Chamuça de sapateira com escabeche de legumes e maionese de "sweet chilli" Crab samosa with vegetable marinade and sweet chilli mayonnaise 	Crostini de cavala curada, coulis de pimentos, "pico de gallo" e caviar de limão-pimenta Cured mackerel crostini, pepper coulis, "pico de gallo" and lemon-pepper pearls 	Tapa 5.00€ Dose 9.00€
Prego de novilho em "bolo do caco" com batata doce frita "bolo do caco" beef steak sandwich, Sweet Potato Fries 	Camarão frito com alho, erva limão e malagueta Fried prawns with garlic, lemongrass and chilli 	Tapa 7.50€ Dose 14.00€

Salada - 100% - Salad




Salada de tomates da estação, creme de ricota, pêsego e pesto de amêndoa e mel Seasonal tomatoes salad, ricotta cream, peach and honey almond pesto 	11.50€
Salada de gamba violeta, manga, abacate e rúcula com molho de iogurte e lima Violet prawn, mango, avocado and arugula salad with yogurt and lime dressing 	14.00€
Tipica salada Caesar com crotones de pão de champanhe Typical Caesar salad with champagne bread croutons 	10.00€

Tapas & plus - Tapas & Mehr

Fr-De

Couvert Seleção de pães, manteiga compostas, creme de queijo com azeitona e azeitona marinada Selection of breads, compound butter, olive cream cheese and marinated olives 	5.50€	Huîtres nature avec du citron ou du vinaigrette Einfache Austern mit Zitrone oder Vinaigrette 	Tapa 2 und 6.00€ Dose 4 und 11.00€
	Bruschetta "Pise", tomates cerises confites, burrata Stracciatella et glaçage balsamique Bruschetta „Pisa“, Kirschtomaten-Confit, Burrata Stracciatella und Balsamico 	Tapa 4.50€ Dose 8.00€	Huîtres gratinées avec sabaione de chèvre et vin mousseux Austern gratiniert mit Ziegenkäse-Zabaione und Sekt 
Houmous avec des crudités et du pain grillé Hummus mit Crudités (rohes Gemüse) und Brottoast 	Tapa 5.00€ Dose 9.00€	Tartare de thon, avocat, betterave rouge, roquette et perles de wasabi Thunfischtatar, Avocado, Rote Bete, Rucola und Wasabiperlen 	Tapa 6.50€ Dose 12.00€
Calamars "frittada", sauce aux poivrons rôtis, sambal et citron vert Calamari „Frittada“, geröstete Pfeffersauce, Sambal und Limette 	Tapa 6.00€ Dose 11.00€	Ailes de poulet rôties avec sauce barbecue, ciboulette et citron vert Gebratene Hähnchenflügel mit Barbecuesauce, Schnittlauch und Limette 	Tapa 5.50€ Dose 10.00€
Fromage feta grillé "Saganaki" au miel et pistaches hachées „Saganaki“ gerösteter Feta-Käse mit Honig und gehackten Pistazien 	Tapa 5.00€ Dose 9.00€	Ceviche de bar, mangue et fruit de la passion Ceviche mit Wolfsbarsch, Mango und Passionsfrucht 	Tapa 6.50€ Dose 12.00€
Samosa au crabe avec marinade de légumes et mayonnaise au piment doux Krabben-Samosa mit Gemüsemarinade und süßer Chili-Mayonnaise 	Tapa 7.50€ Dose 14.00€	Crostini de maquereau affiné, coulis de poivron, pico de gallo et perles de citron Gepökelte Makrelen-Crostini, Pfeffercoulis, Pico de Gallo und Zitronenperlen 	Tapa 5.00€ Dose 9.00€
Sandwich au steak de bœuf "bolo do caco", Frites de patates douces „Bolo do Caco“-Rindersteak-Sandwich, Süßkartoffel-Pommes 	Tapa 7.00€ Dose 13.00€	Crevettes frites à l'ail, à la citronnelle et au chili Gebratene Garnelen mit Knoblauch, Zitronengras und Chili 	Tapa 7.50€ Dose 14.00€

Salade - 100% - Salat

Salade de tomates de saison, pêche, crème de ricotta et pesto d'amandes au miel Salat mit Tomaten der Saison, Pfirsich, Ricottacreme und Mandelpesto mit Honig 	11.50€
Salade de crevettes violettes, mangue, avocat et roquette avec vinaigrette au yaourt et citron vert Salat mit violetten Garnelen, Mango, Avocado und Rucola mit Joghurt-Limetten-Dressing 	14.00€
Typique salade César avec croûtons de pain au champagne Typischer Caesar-Salat mit Champagnerbrot-Croutons 	10.00€



Vindo do Mar-From the Sea



Lombo de bacalhau confitado com *crocante* de broa e amendoa, bimis e texturas de batata-doce
Cod confit with crunchy cornbread with almonds, greens and sweet potato textures



| 23.50€

Filete de robalo selado "*Alla Ligure*", batata a murro e legumes salteados
Seared sea bass fillet "*Alla Ligure*", crushed truffled potatoes



| 22.50€

Polvo grelhado com paprika, couscous "*Tabbouleh*", legumes grelhados e molho Romesco
Grilled octopus with paprika, "*Tabbouleh*" couscous, Romesco sauce



| 25.00€

Caçarola de pargo e frutos do mar
Snapper and seafood casserole



| 24.00€



Para Acompanhar-As a Side Dish



Batata frita com paprika
French fries with paprika



| 4.00€

Salada Iberica
Iberian Salad



| 3.50€

Puré de batata doce
Sweet potato puree



| 4.00€

Batata cozida
Boiled potato

| 4.00€



OLIVE

Legumes da época salteados
Sautéed seasonal vegetables



| 4.00€

Arroz basmati de laranja
Orange basmati rice



| 3.50€

Esmagada de batata e tomate seco
Mashed potato and dried tomato



| 4.00€

Legumes grelhados
Grilled vegetables



| 4.00€



Vindo da Quinta-From the Farm



Coxas de frango braseadas em vinho tinto, azeitona e esmagada de batata trufada com tomate seco
Chicken thighs braised in red wine, olives and crushed truffled potatoes with sun-dried tomatoes



| 22.00€

Lombinho de borrego com iogurte e especiarias, puré de batata-doce e legumes grelhados
Lamb tenderloin with yogurt and spices, sweet potato puree and grilled vegetables



| 24.00€

Carré de porco glaceado com mel e gengibre, puré de chalota com amendoim, pak-choi e legumes glaceados
Rack pork glazed with honey and ginger, shallot puree with peanuts, pak-choi and glazed vegetables



| 23.00€

Bife da Vazia *Angus* grelhado, "*patata brava*" com tomate seco e aioli OLIVE
Grilled *Angus* sirloin steak, "*patata brava*" with sun-dried tomatoes and OLIVE'S aioli



| 25.00€

Venant de la mer - Vom Meer

Cabillaud confit, pain de maïs croquant aux amandes, textures bimis et patate douce
Kabeljau-Confit, knuspriges Maisbrot mit Mandel-, Bimis- und Süßkartoffel-Texturen



| 23.50€

Filet de bar "alla ligure", purée de pommes de terre et légumes sautés
Wolfsbarschfilet „alla ligure“, Kartoffelpüree und sautiertes Gemüse



| 22.50€

Poulpe grillé au paprika, couscous taboulé, légumes grillés et sauce romanesco
Gegrillter Oktopus mit Paprika, Taboulé-Couscous, gegrilltem Gemüse und Romanesco-Sauce



| 25.00€

Casserole de vivaneau et fruits de mer
Auflauf mit Schnapper und Meeresfrüchten



| 24.00€

En accompagnement - Als Beilage

Frites au paprika
Pommes frites mit Paprika



| 4.00€

Salade Ibérique
Iberischer Salat



| 3.50€

Purée de patate douce
Süßkartoffelpüree



| 4.00€

Pommes de terre bouillies
Gekochte Kartoffel

| 4.00€

Sauté de légumes de saison
Sautiertes Gemüse der Saison



| 4.00€

Riz basmati à l'orange
Orangen-Basmatireis



| 3.50€

Écrasé de pomme de terre et tomates séchées
Kartoffelpüree mit sonnengetrockneten
Tomaten



| 4.00€

Légumes grillés
Gegrilltes Gemüse



| 4.00€



Venant de la Ferme - Vom Bauernhof

Cuisses de poulet braisées au vin rouge, olives et écrasé de pommes de terre truffées aux tomates séchées
In Rotwein geschmorte Hähnchenschenkel, Oliven und zerdrückte Trüffelkartoffeln mit sonnengetrockneten Tomaten



| 22.00€

Filet d'agneau au yaourt et épices, purée de patate douce et légumes grillés
Lammfilet mit Joghurt und Gewürzen, Süßkartoffelpüree und gegrilltem Gemüse



| 24.00€

Carré de porc glacé au miel et gingembre, purée d'échalotes aux cacahuètes, pak-choï et légumes sautés
Mit Honig und Ingwer glasierter Schweinerücken, Schalottenpüree mit Erdnüssen, Pak-Choi und sautiertes Gemüse



| 23.00€

Entrecôte de boeuf Angus grillée, "patata brava" aux tomates séchées et aïoli OLIVE
Gegrilltes Angus-Rindersteak, "Patata Brava" mit getrockneten Tomaten und OLIVE-Aioli



| 25.00€



Sugestões Olive-Olive Suggestions




























  	Esparguete, toucinho fumado, parmesão, ovo e lascas de ovo curado Spaghetti, smoked bacon, parmesan cheese and cured egg shavings	15.50€
   	Basmati de laranja e sapateira, bisque e palitos de amendoas Orange and crab basmati, bisque and almond sticks	20.00€
 	"Huevos rotos" de batata-doce com presunto e trufa laminada Sweet potato "huevos rotos" with smoked ham and truffle	14.00€
 	Burrata, creme de milho com parmesão e granizado de tomate Burrata, creamed corn with parmesan and tomato slush	15.50€
Ideal para 2 - Perfect for 2		
   	Fondue de queijo com pão tostado, batata cozida, frango, salsicha toscana, legumes cozidos e cogumelos Cheese fondue with toasted bread, boiled potatoes, chicken, Tuscan sausage, cooked vegetables and mushrooms	22.00€



Doce Momento - Sweet moment



    	"Sablé" de figos assados, gelado de queijo de cabra e calda de vinho do Porto "Sablé" with roasted figs, goat cheese ice cream and Port wine syrup	8.00€
    	Bolo de "Matcha", compota de manga e maracujá, mousse de Yuzu, glacê de chocolate branco "Matcha" cake, mango and passion fruit compote, Yuzu mousse, white chocolate icing	8.50€
  	Ananás fresco grelhado em calda de Rum com gelado de coco e lima Grilled fresh pineapple in Rum syrup with coconut and lime ice cream	7.00€
  	Manjar de tangerina, crocante de citrinos, chantily de mascarpone e mel de rosmaninho Tangerine delicacy, citrus crunch, mascarpone whipped cream and rosemary honey	7.50€
 	Pavé de chocolate branco e lima White chocolate and lime pavé	7.50€
   	Tentação de avelã e chocolate com coulis de frutos vermelhos Hazelnut and chocolate temptation with red fruit coulis	8.50€
  	Seleção de queijos com tosta e compota Selection of cheeses with toast and jam	Tapa-7.50€/Dose-14.00€



Suggestions Olive-Olive Vorschläge



Spaghetti, bacon fumé, parmesan, œuf et chips d'œufs salés

Spaghetti, geräucherter Speck, Parmesan, Ei und gepökelte Eierchips



| 15.50€

Basmati orange et crabe, sauce fruits de mer et bâtonnets d'amandes

Orangen-Krabben-Basmati, Meeresfrüchtesauce und Mandelstifte



| 20.00€

"huevos rotos" de patate douce, jambon fumé et truffe

Süßkartoffel „Huevos Rotos“ mit geräuchertem Schinken und Trüffel



| 14.00€

Burrata, crème de maïs au parmesan et grêle de tomates

Burrata, Maiscreme mit Parmesan und Tomatenhagel



| 15.50€

Idéal pour 2 - Ideal für 2

Fondue au fromage, pain grillé, pommes de terre bouillies, poulet, saucisses toscanes, légumes cuits et champignons

Käsefondue, geröstetes Brot, Salzkartoffeln, Hühnchen, toskanische Wurst, gekochtes Gemüse und Pilze



| 22.00€



Doux Moment - Süßer Moment



Sablé de figes rôties, glace au chèvre et sirop de Porto

Geröstetes Feigen-Sablé, Ziegenkäse-Eis und Portweinsirup



| 8.00€

Cake matcha, compote de mangue et fruit de la passion, mousse au yuzu et glaçage au chocolat blanc

Matcha-Kuchen, Mango- und Passionsfruchtcompott, Yuzu-Mousse und weiße Schokoladenglasur



| 8.50€

Ananas frais grillé, sirop de rhum et glace coco et citron vert

Frisch gegrillte Ananas, Rumsirup und Kokos-Limetten-Eis



| 7.00€

Délice de mandarine, croquant d'agrumes, chantilly mascarpone et miel de romarin

Mandarinengenuss, Zitrus-Crunch, Mascarpone-Schlagsahne und Rosmarinhonig



| 7.50€

Pavé de chocolat blanc et citron vert

Weißes Schokoladen- und Limettenpavé



| 7.50€

Tentation des noisettes et chocolat au coulis de fruits rouges

Haselnuss-Schokolade-Verführung mit rotem Fruchtcoulis



| 8.50€

Sélection de fromages avec toasts et confitures

Auswahl an Käsesorten mit Toast und Marmelade



| Tapa-7.50€ / Dose-14.00€