



OLIVE

Bistrô & Gastro Bar

*Bem Vindo - Welcome
Bienvenue - Willkommen*

PEQUENO ALMOÇO - BREAKFAST
PETIT-DÉJEUNER - FRÜHSTÜCK

CASTELO BRUNCH

Café ou chá/sumo de laranja/tosta com ovo escalfado e bacon/salada Ibérica com tomate e abacate/panquecas com Nutela/iogurte com granola e frutas

Coffee or tea/orange juice/toast with poached egg and bacon/Iberian salad with tomato and avocado/pancakes with Nutella/yogurt with granola and fruit

Café ou thé/jus d'orange/pain grillé avec œuf poché et bacon/salade ibérique avec tomate et avocat/crêpes au Nutella/yaourt avec granola et fruits

Kaffee oder Tee/Orangensaft/Toast mit pochiertem Ei und Speck/Iberischer Salat mit Tomaten und Avocado/Pfannkuchen mit Nutella/Joghurt mit Müsli und Obst

| 10.50€

OLIVE BRUNCH

Café ou chá/sumo de laranja/tosta com ovo escalfado com salmão fumado/salada Ibérica com tomate e abacate/panquecas com Nutela/iogurte com granola/ frutas/seleção de pães e mini pastelaria/ prato de queijos e carnes frias

Coffee or tea/orange juice/toast with poached egg and smoked salmon/Iberian salad with tomato and avocado/pancakes with Nutella/yogurt with granola/fruit/selection of breads and mini pastries/cheese and cold cuts platter

Café ou thé/jus d'orange/pain grillé avec œuf poché et saumon fumé/salade ibérique avec tomate et avocat/crêpes au Nutella/yaourt au granola/fruits/sélection de pains et mini viennoiseries/plateau de fromages et charcuterie

Kaffee oder Tee/Orangensaft/Toast mit pochiertem Ei und Räucherlachs/Iberischer Salat mit Tomaten und Avocado/Pfannkuchen mit Nutella/Joghurt mit Müsli/Obst/Auswahl an Brot und Mini-Gebäck/Käse- und Aufschnittplatte

| 12.50€

BEDEDICT DO MAR OU DA QUINTA - BEDEDICT FROM THE SEA OR THE FARM

Ovo escalfado, pão (bolo do caco), salmão OU bacon, molho holandês e salada Ibérica
Poached egg, bread (sweet potato bread), salmon OR bacon, hollandaise sauce and Iberian salad

Oeuf poché, pain (pain aux patates douces), saumon OU bacon, sauce hollandaise et salade ibérique

Pochiertes Ei, Brot (Süßkartoffelbrot), Lachs ODER Speck, Sauce Hollandaise und iberischer Salat

| 8.50€

TRADICIONAL - TRADITIONAL

Tosta de pão, ovo mexido, bacon, salsicha e salada Ibérica com tomate e abacate
Toasted bread, scrambled egg, bacon, sausage and Iberian salad with tomato and avocado

Pain grillé, œuf brouillé, bacon, saucisse et salade ibérique avec tomate et avocat
Geröstetes Brot, Rührei, Speck, Wurst und iberischer Salat mit Tomaten und Avocado

| 8.50€

TOSTA MISTA - MIXT TOAST

Tosta de pão com queijo e fiambre

Toasted bread with cheese and ham

Pain grillé au fromage et au jambon

Geröstetes Brot mit Käse und Schinken

| 4.00€

TORRADA - TOAST

Pão torrado com manteiga

Toasted bread with butter

Pain grillé avec du beurre

Geröstetes Brot mit Butter

| 3.00€

POKE BOWL

Arroz arborio, salmão fresco, couve branca, salada iberic, /manga, abacate, molho de soja e sésamo
Arborio rice, fresh salmon, white cabbage, iberica salad, mango, avocad, /soy sauce and sesame
Riz arborio, saumon frais, chou blanc, salade ibérique, mangue, avocat, sauce soja et sésame
Arborio-Reis, frischer Lachs, Weißkohl, Iberica-Salat, Mango, Avocado, Sojasauce und Sesam

| 12.00€

HAMBURGUER

Pão de brioche, hamburguer de bovino (angus), batata frita e salada
Brioche bread, beef burger (angus), fries and Iberica salad
Pain brioché, burger de boeuf (angus), frites et salade
Brioche-Brötchen, Beefburger (Angus), Pommes Frites und Salat

| 10.50€

PREGO DE NOVILHO - BEEF SANDWICH - SANDWICH AU BOEUF - RINDSANDWICH

Bolo do caco, novilho, manteiga de alho, batata frita e salada
Sweet potato bread, beef, garlic butter, fries and salad
Pain aux patates douces, bœuf, beurre à l'ail, frites et salade
Süßkartoffelbrot, Rindfleisch, Knoblauchbutter, Pommes und Salat

| 10.50€

FRANGO GRElhADO - GRILLED CHICKEN - POULET GRILLÉ - GEGRILLTES HÄHNCHEN

Frango grelhado com batata frita e salada
Grilled chicken with fries and salad
Poulet grillé avec frites et salade
Gegrilltes Hähnchen mit Pommes und Salat

| 10.00€

ENTRECOSTO BARBECUE - RIBS BARBECUE - CÔTES BARBECUE - RIPPCHEN GRILL

Tiras de entrecosto de porco com molho barbecue, batata frita e salada
Pork ribs with barbecue sauce, fries and salad
Côtes de porc avec sauce barbecue, frites et salade
Schweinerippchen mit Barbecuesauce, Pommes Frites und Salat

| 10.50€

SALMÃO GRElhADO - GRILLED SALMON - SAUMON GRILLÉ - GEGRILLTER LACHS

Salmão grelhado com especiarias, batata doce assada e legumes grelhados
Grilled salmon with spices, roasted sweet potatoes and grilled vegetables
Saumon grillé aux épices, patates douces rôties et légumes grillés
Gegrillter Lachs mit Gewürzen, gerösteten Süßkartoffeln und gegrilltem Gemüse

| 13.50€

FILETE DE PESCADA - HAKE FILLET - FILET DE MERLU - FISCHFILET

Filete de pescada panada sobre risoto de tomate
Breaded hake fillet on tomato risotto
Filet de merlu pané sur risotto aux tomates
Paniertes Seehechtfilet auf Tomatenrisotto

| 11.50€

LASANHA - LASAGNA - LASAGNE - LASAGNE

Camadas de massa fresca, molho bolonhesa, molho béchamel e queijo mozzarella
Layers of fresh pasta, bolognese sauce, béchamel sauce and mozzarella cheese
Couches de pâtes fraîches, sauce bolognaise, sauce béchamel et fromage mozzarella
Schichten aus frischer Pasta, Bolognesesauce, Béchamelsauce und Mozzarellakäse

| 11.50€

TAGLIATELLE

Massa tagliatelle com ragu de pato
Tagliatelle pasta with duck ragu
Tagliatelles au ragoût de canard
Tagliatelle-Nudeln mit Entenragout

| 11.50€

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, tremoço, 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 intolerances 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) nº 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



Amendoim-Peanut



Aipo-Celery

TAPAS & MAIS TAPAS & MORE

COUVERT

Seleção de pães, manteigas compostas, azeitona "britada" e paté de requeijão
Selection of breads, compound butters, olives and cream cheese pâté



| 6.00€

BRUSCHETTA CAPRESE COM ABACATE - CAPRESE BRUSCHETTA WITH AVOCADO

Tosta de pão, queijo mozzarella, tomate cereja, molho pesto, abacate e esferas de balsâmico
Toasted bread, mozzarella cheese, cherry tomatoes, pesto sauce, avocado and balsamic spheres



Tapa | Dose
4.50€ | 8.50€

ALMONDEGAS - MEATBALLS

Almondegas de bovino, molho napolitana, tosta de pão e pinhão tostado
Beef meatball, Neapolitan sauce, toasted bread and toasted pine nuts



Tapa | Dose
5.00€ | 9.50€

ESPETO DO MAR - SEA SKEWER

Espetada de camarão, mexilhão e polvo grelhada com aioli de choco
Grilled Shrimp, mussel and octopus skewers with cuttlefish aioli



Tapa | Dose
7.50€ | 14.50€

CROQUE MONSIEUR

Tosta de pão brioche, queijo ricota, mortadela trufada e queijo da ilha gratinado
Brioche bread toast, ricotta cheese, truffled mortadella and island cheese gratin



Tapa | Dose
4.50€ | 8.50€

WAFFLE DE QUEIJO CREME E SALMÃO - CREAM CHEESE AND SALMON WAFFLE

Waffle de batata, Salmão fumado, queijo creme de lima e endro
Potato waffle, smoked salmon, lime and dill cream cheese



Tapa | Dose
6.00€ | 11.50€

CROQUETES DE RABO DE BOI - OXTAIL CROQUETTE

Croquetes de rabo de boi, mostarda de figo e Marsala
Oxtail croquettes, fig mustard and Marsala



Tapa | Dose
7.00€ | 13.50€

VIEIRAS BRASEADAS - BRAISED SCALLOPS

Vieiras braseadas com molho Holandês de algas
Braised Scallops with Seaweed Hollandaise Sauce



Tapa | Dose
7.50€ | 14.50€

TACO DE CAMARÃO - SHRIMP TACO

Taco de camarão salteado, couve, cebola, guacamole com sambal Oelek e coentros
Sautéed Shrimp Taco, Cabbage, Onion, Guacamole with Sambal Oelek and Cilantro



Tapa | Dose
7.50€ | 14.50€

TÁRTARO DE NOVILHO - BEEF TARTARE

Tártaro de novilho, pickles de legumes e chip's de batata doce
Beef tartare, pickled vegetables and sweet potato chips



Tapa | Dose
7.00€ | 13.50€

CROSTINI DE TAPENADE E FETA - TAPENADE AND FETA CROSTINI

Pão tostado, azeitona preta, tomate seco, queijo feta, pinhão e orégãos
Toasted bread, black olives, sun-dried tomatoes, feta cheese, pine nuts and oregano



Tapa | Dose
6.00€ | 11.50€

TAPAS & PLUS TAPAS & MEHR

COUVERT

Sélection de pains, beurrés composés, olives et pâté au fromage frais
Auswahl an Brot, Kräuterbutter, Oliven und Frischkäsepastete



| 6.00€

BRUSCHETTA CAPRESE À L'AVOCAT - CAPRESE BRUSCHETTA MIT AVOCADO

Pain grillé, fromage mozzarella, tomates cerises, sauce pesto, avocat et sphères balsamiques
Geröstetes Brot, Mozzarella, Kirschtomaten, Pestosauce, Avocado und Balsamico-Kugeln



Tapa | Dose
4.50€ 8.50€

BOULETTES DE VIANDE - FLEISCHBÄLLCHEN

Boulettes de boeuf, sauce napolitaine, pain grillé et pignons de pin grillés
Rindfleischbällchen, neapolitanische Sauce, geröstetes Brot und geröstete Pinienkerne



Tapa | Dose
5.00€ 9.50€

BROCHETTE DE MER - MEERESSPIESS

Brochettes de crevettes, moules et poulpes grillés avec aïoli de seiche
Gegrillte Garnelen-, Muschel- und Oktopus-Spieße mit Tintenfisch-Aioli



Tapa | Dose
7.50€ 14.50€

CROQUE MONSIEUR

Toasts de pain brioché, ricotta, mortadelle truffée et gratin de fromage des îles
Brioche-Toast, Ricotta-Käse, getrüffelte Mortadella und Insekäse-Gratin



Tapa | Dose
4.50€ 8.50€

GAUFRE AU FROMAGE À LA CRÈME ET AU SAUMON - WAFFEL MIT FRISCHKÄSE UND LACHS

Gaufre de pomme de terre, saumon fumé, cream cheese au citron vert et à l'aneth
KartoffelWaffel, Geräucherter Lachs, Limetten-Dill-Frischkäse



Tapa | Dose
6.00€ 11.50€

CROQUETTES DE QUEUE DE BŒUF - OCHSENSCHWANKKROKETTEN

Croquettes de queue de bœuf, moutarde aux figues et Marsala
Ochschwanzkroketten, Feigensenf und Marsala



Tapa | Dose
7.00€ 13.50€

COQUILLES SAINT-JACQUES BRAISÉES - GESCHMORTE JAKOBSMUSCHELN

Coquilles Saint-Jacques braisées à la sauce hollandaise aux algues
Geschmorte Jakobsmuscheln mit Seetang-Hollandaise



Tapa | Dose
7.50€ 14.50€

TACOS AUX CREVETTES - GARNELEN-TACO

Tacos aux crevettes sautées, chou, oignon, guacamole avec sambal oelek et coriandre
Taco mit sautiertem Garnelen, Kohl, Zwiebeln, Guacamole mit Sambal Oelek und Koriander



Tapa | Dose
7.50€ 14.50€

TARTARE DE BOEUF - RINDSTARTAR

Tartare de boeuf, pickles de légumes et chips de patate douce
Rindstartar, Gemüsepickles und Süßkartoffelchips



Tapa | Dose
7.00€ 13.50€

CROSTINI À LA TAPENADE ET À LA FETA - CROSTINI MIT TAPENADE UND FETA

Pain grillé, olives noires, tomates séchées, fromage feta, pignons de pin et origan
Geröstetes Brot, schwarze Oliven, getrocknete Tomaten, Fetakäse, Pinienkerne und Oregano



Tapa | Dose
6.00€ 11.50€

OS PRINCIPAIS THE MAINS

PERNIL DE PORCO COM MEL E ALECRIM - PORK LEG WITH HONEY AND ROSEMARY

Pernil de Porco assado a baixa temperatura, esmagada de batata com pó de azeitona preta, ervilha e molho de mel e alecrim

Low temperature roasted pork leg, mashed potato with black olive powder, peas and honey and rosemary sauce



| 23.50€

BIFE DE NOVILHO ROSSINI - ROSSINI BEEF STEAK

Bife de novilho (lombo) grelhado, gratinado de batata, legumes da época salteados, molho Rossini e trufa

Grilled beef steak (tenderloin), potato gratin, sautéed seasonal vegetables, Rossini sauce and truffle



| 26.00€

COSTELETAS DE BORREGO CHIMICHURRI - CHIMICHURRI LAMB CHOPS

Costeletas de borrego grelhadas, legumes da época grelhados, puré de batata doce, molho chimichurri e amendoa torrada

Grilled lamb chops, grilled seasonal vegetables, mashed sweet potatoes, chimichurri sauce and toasted almonds



| 24.50€

WELLINGTON DE TAMBORIL- MONKFISH WELLINGTON

Wellington de tamboril com salmão e algas, legumes da época salteados, esmagada de batata com pó de azeitona e napolitana de tomate cherry

Monkfish Wellington with salmon and seaweed, sautéed seasonal vegetables, mashed potato with black olive powder and cherry tomato napolitana



| 24.00€

BACALHAU CONFITADO - COD CONFIT

Bacalhau confitado em azeite, esmagada de grão, espinafres salteados e "farofa" de broa de milho com azeitona preta

Olive oil codfish confit, chickpea puree, sautéed spinach and cornbread "farofa" with black olives



| 24.50€

FILETE DE DOURADA E AMEIOJA - SEA BREAM AND CLAMS

Filete de dourada corada em manteiga, puré de batata doce, texturas de ervilha e suave molho de ameijoas

Buttered sautéed Sea Bream, sweet potato puree, pea textures and creamy clam sauce



| 25.00€

TORTELLONI DE VIEIRAS - SCALLOP TORTELLONI

Massa recheada com vieiras e camarão, molho de manteiga com salva e amendoa torrada

Stuffed scallops and shrimp pasta, sage butter sauce and toasted almonds

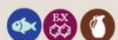


| 18.00€

RAVIOLI DE BACALHAU - COD RAVIOLI

Massa recheada com bacalhau e grão, espinafre e napolitana de tomate cherry

Stuffed cod and chickpea pasta, spinach and cherry tomato Neapolitan



| 16.00€

ARBORIO TERRA E MAR - LAND AND SEA ARBORIO

Arroz arbório de ervilhas com camarão, ameioja e pó de algas

Pea arborio rice with shrimp, clam and seaweed powder



| 18.00€

LES PLATS PRINCIPAUX DIE HAUPTGERICHTE

JAMBE DE PORC AU MIEL ET AU ROMARIN - SCHWEINEKEUL MIT HONIG UND ROSMARIN

Cuisse de porc rôtie à basse température, purée de pommes de terre à la poudre d'olives noires, petits pois et sauce au miel et romarin

Bei niedriger Temperatur gebratene Schweinekeule, Kartoffelpüree mit schwarzem Olivenpulver, Erbsen und Honig-Rosmarin-Sauce



| 23.50€

STEAK DE BOEUF ROSSINI - ROSSINI-RINDERSTEAK

Entrecôte de bœuf grillée (filet mignon), gratin de pommes de terre, légumes de saison sautés, sauce Rossini et truffe

Gegrilltes Rindersteak (Filet), Kartoffelgratin, sautiertes Saisongemüse, Rossinisauce und Trüffel



| 26.00€

CÔTELETTES D'AGNEAU CHIMICHURRI - LAMMKOTELETTS CHIMICHURRI

Côtelettes d'agneau grillées, légumes de saison grillés, purée de patates douces, sauce chimichurri et amandes grillées

Gegrillte Lammkoteletts, gegrilltes Saisongemüse, Süßkartoffelpüree, Chimichurri-Sauce und geröstete Mandeln



| 24.50€

LOTTE WELLINGTON- SEETEUFEL WELLINGTON

Wellington de lotte au saumon et algues, légumes de saison sautés, purée de pommes de terre à la poudre d'olive et napolitaine de tomates cerises

Seeteufel Wellington mit Lachs und Seetang, sautiertem Saisongemüse, Kartoffelpüree mit Olivenpulver und Kirschtomaten Napolitana



| 24.00€

MORUE CONFITÉE - KABELJAU-CONFIT

Morue confite à l'huile d'olive, purée de pois chiches, épinards sautés et farofa de maïs aux olives noires

Kabeljau-Confit in Olivenöl, Kichererbsenpüree, sautierter Spinat und Maisbrot „Farofa“ mit schwarzen Oliven



| 24.50€

FILET DE DAURADE ET PALOURDES - DORADE UND MUSCHELN

Daurade sautée au beurre, purée de patates douces, textures de pois et sauce crémeuse aux palourdes

In Butter sautierte Dorade, Süßkartoffelpüree, Erbsentexturen und cremige Muschelsauce



| 25.00€

TORTELLONI AUX COQUILLES SAINT-JACQUES - JAKOBSMUSCHEL-TORTELLONI

Pâtes farcies aux Saint-Jacques et crevettes, sauce au beurre de sauge et amandes grillées

Mit Jakobsmuscheln und Garnelen gefüllte Nudeln, Salbeibuttersauce und gerösteten Mandeln



| 18.00€

RAVIOLIS DE MORUE - KABELJAU-RAVIOLI

Pâtes farcies à la morue et aux pois chiches, épinards et tomates cerises napolitaines

Mit Kabeljau und Kichererbsen, Spinat und Kirschtomaten Napolitana gefüllte Nudeln



| 16.00€

ARBORIO TERRE ET MER - ARBORIO LAND UND MEER

Riz arborio aux petits pois avec crevettes, fruits de mer et poudre d'algues

Erbsen-Arborio-Reis mit Garnelen, Meeresfrüchten und Algenpulver



| 18.00€

ACOMPANHAMENTOS SIDE DISH

Batata frita - French fries



Esmagada de batata - Mashed potato



Salada Ibérica - Iberian salad



Puré de batata doce - Sweet potato puree



Legumes salteados - Sautéed vegetables



Legumes grelhados - Grilled vegetables



Batata Gratinada - Potato gratin



Puré de grão - Chickpea puree



|4.00€|

MOMENTO DOCE SWEET MOMENT

LIMÃO DE SORRENTO - SORRENTO LEMON

Copo de biscoito com limão, creme de baunilha, geleia de limão e pistácio picado
Lemon Cookie Cup with Vanilla Cream, Lemon Jelly and Chopped Pistachios



|8.50€

TENTAÇÃO DE PISTÁCIO - PISTACHIO TEMPTATION

Biscoito de avelã, creme de queijo ricota com pistácio e chocolate branco
Hazelnut biscuit, ricotta cheese cream with pistachio and white chocolate



|8.00€

CHARME VERMELHO - RED CHARM

Camadas de bolo "Red Velvet", creme de queijo mascarpone e frutos vermelhos
Layers of "Red Velvet" cake, mascarpone cream cheese and red berries



|8.00€

CARAMELO SALGADO - SALTED CARAMEL

Base de biscoito, creme de queijo, caramelo salgado e nozes
Biscuit base, cream cheese, salted caramel and nuts



|7.50€

FONDANT DE CHOCOLATE - CHOCOLATE FONDANT

Bolo de chocolate cremoso com gelado de baunilha
Creamy chocolate cake with vanilla ice cream



|7.50€

SELECÇÃO DE QUEIJOS - CHEESE SELECTION

Seleção de queijos com tostas e compota
Cheese selection with toast and jam



Tapa | Dose

7.50€ 14.00€

BOLA DE GELADO - ICE CREAM SCOOP

Gelado de morango, chocolate e baunilha
Strawberry, chocolate and vanilla ice cream



1 bola | 1 Scoop

3.00€

ACCOMPAGNEMENT BEILAGEN

Des frites - Pommes frites



Purée de pommes de terre - Kartoffelbrei



Salade Ibérique - Iberischer Salat



Purée de patates douces - Süßkartoffelpüree



Légumes sautés - Sautiertes Gemüse



Purée de pois chiches - Kichererbsenpüree



Gratin de pommes de terre - Kartoffelgratin



|4.00€|

Légumes grillés - Gegrilltes Gemüse



DOUX MOMENT SÜSSER MOMENT

CITRON DE SORRENTO - SORRENT ZITRONE

Biscuit au citron avec crème à la vanille, gelée de citron et pistaches hachées
Zitronen-Keks-Cup mit Vanillecreme, Zitronengelee und gehackten Pistazien



|8.50€

TENTATION DE LA PISTACHE - PISTAZIEN-VERSUCHUNG

Biscuit noisette, crème de ricotta à la pistache et chocolat blanc
Haselnusskeks, Ricotta-Käsecreme mit Pistazien und weißer Schokolade



|8.00€

CHARME ROUGE - ROTER CHARME

Couches de gâteau « Red Velvet », fromage à la crème au mascarpone et fruits rouges
Schichten aus „Red Velvet“-Torte, Mascarpone-Frischkäse und roten Beeren



|8.00€

CARAMEL AU SEL - GESALZENES KARAMELL

Base de biscuit, fromage à la crème, caramel salé et noix
Keksboden, Frischkäse, gesalzenes Karamell und Nüsse



|7.50€

FONDANT AU CHOCOLAT - SCHOKOLADENFONDANT

Gâteau au chocolat crémeux avec glace à la vanille
Cremiger Schokoladenkuchen mit Vanilleeis



|7.50€

SÉLECTION DE FROMAGES - KKÄSEAUWAHL

Sélection de fromages avec toasts et confiture
Käseauswahl mit Toast und Marmelade



Tapa | Dose

7.50€ 14.00€

BOULE DE GLACE - EISKUGEL

Glace à la fraise, au chocolat et à la vanille
Erdbeer, Schokoladen und Vanilleeis



1 unité | 1 Einheit

3.00€