



# Menus de Grupo



30€

**M E N U 1**

Mínimo de 10 pessoas-Minimum of 10 people

*Couvert*

Pão e manteigas-Bread and butters

*Entrada-Appetizer*Aveludado de ervilha com espuma de parmesão  
Pea Cream Soup with Parmesan Foam*Ou-Or*Atum braseado com salada de agrião e quinoa  
Braised tuna with watercress and quinoa salad*Pratos principais-Main dishes*Filete de robalo em manteiga de limão, esmagada de batata e espargos  
Sea bass fillet in lemon butter, mashed potatoes and asparagus*Ou-Or*Medalhão de tamboril corado, presunto e texturas de ervilhas  
Red monkfish medallion, ham and peas textures*Ou-Or*Bochechas de porco estufadas com um toque de laranja e esmagada de batata  
com tomate seco

Braised pork cheeks with a touch of orange, mashed potato with dried tomato

*Ou-Or*Carré de borrego em crosta de pistácio com batata padeiro e ratatui  
Rack of lamb in pistachio crust with baker's potatoes and ratatouille*Sobremesas-Desserts*Tartelete de maçã com gelado de baunilha  
Apple pie with vanilla ice cream*Ou-Or*Cremoso de limão Crumble de amêndoa  
Lemon Cream with Almond Crumble



**OLIVE**

Bistrô & Gastro Bar

35€

## MENU 2

Mínimo de 10 pessoas - Minimum of 10 people

### Couvert

**Pão, manteigas, queijo da ilha dos Açores com mel e azeitonas**  
Bread, butters, Açores island cheese with honey and olives

### Entrada-Appetizer

**Chamuça de queijo de cabra, salada de rúcula e chutney de figo**  
Goat cheese samosa, arugula salad and fig chutney

*Ou-Or*

**Sopa rica de peixe com bruscheta de azeitona preta**  
Rich fish soup with black olive bruschetta

### Pratos principais-Main dishes

**Filete de dourada no forno, carpaccio de tomate quente e puré de couve de flor**  
Golden bream fillet in the oven, hot tomato carpaccio and cauliflower purée

*Ou-Or*

**Filete de pregado com crosta de amêndoa, "buerre blanc" de berbigão e juliana de legumes**

Turbot fillet with almond crust, cockle "buerre blanc" and vegetable julienne

*Ou-Or*

**Lombinho de porco grelhado com texturas de maçã e espargos**  
Grilled pork tenderloin with apple textures and asparagus

*Ou-Or*

**Magret de pato a baixa temperatura, com molho de laranja e legumes grelhados**  
Low temperature duck magret with orange sauce and grilled vegetables

### Sobremesas-Desserts

**Mousse de chocolate com frutos vermelhos e flor de sal**  
Chocolate mousse with red fruits and fleur de sel

*Ou-Or*

**Folhado de requeijão com compota de laranja e gelado de lavanda**  
Cottage cheese puff pastry with orange jam and lavender ice cream



# 35€ MENU PARTILHA - SHARING MENU 1

Mínimo de 16 pessoas - Minimum of 16 people

## *Na mesa - On the table*

**Pão, manteigas, queijo da ilha dos Açores com mel e azeitonas**

Bread, butters, Açores island cheese with honey and olives

**Trilogia de bruschettas (tomate, cogumelos e queijo de cabra c/ mel)**

Bruschetta trilogy (tomato, mushrooms and goat cheese with honey)

**Cogumelos salteados á "bulhão pato"**

Mushrooms sautéed "Bulhão Pato" style

**Queijo burrata com tomate confitado**

Burrata cheese with tomato confit

## *Pratos principais - Main dishes*

**Bacalhau ao nosso Brás**

Portuguese "À Brás" Cod fish

*Ou - Or*

**Filete de atum braseado com coulis de pimentos vermelhos, esmagada de batata e espinafres salteados**

Braised tuna fillet with red pepper coulis, mashed potato and sautéed spinach

*Ou - Or*

**Barriga de leitão, texturas de cenoura e molho de laranja**

Piglet belly, carrot textures and orange sauce

*Ou - Or*

**Supremo de frango sous-vide em consommé de cogumelos e cebolinho**

Sous-vide chicken supreme in mushroom and chive consommé

## *Sobremesas na mesa - Desserts on the table*

**Tarte de maçã com gelado de caramelo salgado**

Apple pie with salted caramel ice cream

**Folhado de requeijão com geleia de laranja e gelado de lavanda**

Cottage cheese puff pastry with orange jam and lavender ice cream

**Panacota de matcha e laranja**

Matcha and orange panna cotta

**Profiterole de pastel de nata**

Cream pie profiterole



40€

## MENU PARTILHA - SHARING MENU 2

Mínimo de 16 pessoas - Minimum of 16 people

*Na mesa - On the table***Pão, manteigas, queijo da ilha dos Açores com mel e azeitonas**

Bread, butters, Açores island cheese with honey and olives

**Trilogia de Húmus (original, beterraba e açafrão)**

Humus Trilogy (original, beet and saffron)

**Atum braseado com salada de agrião e quinoa**

Braised tuna with watercress and quinoa salad

**Vieiras braseadas com molho de champanhe e caviar**

Seared Scallops with Champagne Sauce and Caviar

**Tábua de queijos e enchidos**

Cheese and sausage board

*Pratos principais - Main dishes***Lombo de bacalhau confitado com puré de grão e salteado de espinafres**

Cod confit with chickpea purée and sautéed spinach

*Ou - Or***Sous-vide sole with truffled potatoes and shellfish cream**

Linguado sous-vide com batata trufada e creme de bivalves

*Ou - Or***Pernil de porco com batata assada e salada de couve branca com passas**

Pork shank with baked potato and white cabbage salad with raisins

*Ou - Or***Perna de pato confitada com risoto de frutos secos e redução de molho de laranja com balsâmico**

Duck leg confit with dried fruit risotto and orange balsamic sauce reduction

*Sobremesas na mesa - Desserts on the table***"Green Velvet" com gelado de mascarpone**

"Green Velvet" with mascarpone ice cream

**Petit gateau de caramelo**

Caramel petit gateau

**Tiramisu no pote**

Tiramisu in the pot

**Seleção de macarons**

Selection of macarons



35€

## MENU BUFFET 1

Mínimo de 20 pessoas - Minimum of 20 people

### Buffet de entradas - Starter buffet

**Saladas Simples (5 variedades)**

**Molhos e acompanhamentos**

**Saladas Compostas e pratos frios**

- Salada de atum com feijão frade
- Salada de tomate e queijo fresco
- Salada de massa com frango e manga
- Salada montanheira com tiras de lula
  - Melão com presunto serrano
  - Mexilhão com molho vinagrete
  - Paté campestre com laranja
  - Legumes grelhados com pesto

**Simple Salads (5 varieties)**

**Sauces and side dishes**

**Mixed Salads and cold dishes**

- Tuna salad with black-eyed peas
- Fresh tomato and cheese salad
- Pasta salad with chicken and mango
- Portuguese salad with strips of squid
  - Melon with serrano ham
  - Mussels with vinaigrette sauce
  - Country pate with orange
  - Grilled vegetables with pesto

### Buffet de pratos principais - Main course buffet

- |  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Filete de pescada com molho de camarão e arroz com passas</li> <li>- Posta de solha frita em cebolada e batata cozida ao alhinho</li> <li>- Carne de porco a Alentejana com legumes salteados</li> <li>- Costeletas de borrego grelhadas com batata à padeiro</li> <li>- Penne com molho de tomate</li> <li>- A Brás de legumes com tofu</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Hake fillet with shrimp sauce and raisin rice</li> <li>- Fried plaice with onions and garlic-boiled potatoes</li> <li>- Alentejo-style pork with sautéed vegetables</li> <li>- Grilled lamb chops with baker's potatoes</li> <li>- Penne with tomato sauce</li> <li>- "Á Brás" of vegetables with tofu</li> </ul> |
|--|--|

### Buffet de sobremesas - Desserts buffet

- |  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tarte de limão</li> <li>- Tarte de morango</li> <li>- Bolo de bolacha</li> <li>- Miniaturas de Pastelaria Fina           <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salada de fruta</li> </ul> </li> <li>- Mousse de chocolate</li> <li>- Tábua de queijos</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lemon Pie</li> <li>- Strawberry pie</li> <li>- Wafer cake</li> <li>- Fine Pastry Miniatures           <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fruit salad</li> </ul> </li> <li>- Chocolate mousse</li> <li>- Cheese board</li> </ul> |
|--|--|



45€

## MENU BUFFET 2

Mínimo de 20 pessoas - Minimum of 20 people

### Buffet de entradas - Starter buffet

**Saladas Simples (5 variedades)**

**Molhos e acompanhamentos**

**Saladas Compostas e pratos frios**

- Salada de endívias com pera e queijo azul
- Salada Grega
- Salada de mariscos e pimentos assados
- Salada Caesar com frango grelhado
- Salmão fumado e blinis
- Tábua de enchidos
- Tomate com Mozzarella
- Camarão cozido

**Simple Salads (5 varieties)**

**Sauces and side dishes**

**Mixed Salads and Cold dishes**

- Endive salad with pear and blue cheese
- Greek salad
- Seafood Salad and Roasted Peppers
- Caesar salad with grilled chicken
- Smoked salmon and blinis
- Sausage board
- Tomato with Mozzarella
- Boiled shrimp

### Buffet de pratos principais - Main course buffet

- Caldeirada de peixes e mariscos com batata cozida
- Polvo à Lagareiro com esparregado de espinafres
- Bochechas de porco estufadas e esmagada de batatas
- Bifinhos de frango grelhado com ananás e arroz de ervilhas
- Risoto de cogumelos
- Feijoada vegetariana

- Fish and seafood stew with boiled potatoes
- Octopus "à Lagareiro" with spinach spread
- Stewed pork cheeks and mashed potatoes
- Grilled chicken steaks with pineapple and rice with peas
- Mushroom risotto
- Vegetarian bean stew

### Buffet de sobremesas - Desserts buffet

- Tarte de framboesa
- Tiramisu
- Tarte de maçã
- Miniaturas de petit four
- Salada de fruta
- Baba de camelo
- Tábua de queijos

- Raspberry pie
- Tiramisu
- Apple pie
- Petit four miniatures
- Fruit salad
- Condensed milk mousse
- Cheese board



OLIVE

Bistrô &amp; Gastro Bar

45€

## MENU MAÇANILHA

Mínimo de 10 pessoas - Minimum of 10 people

*A começar - To begin*

Flan de marisco/rúcula/laranja

Seafood Flan/Arugula/Orange

*Seguindo com o peixe - Going with the fish*

Filete de robalo corado/caldo de amêijoa/espinafres/salame/óleo de manjeriçã

Sea bass fillet/clam broth/spinach/salami/basil oil

*No entretanto - Meanwhile*

Sorbet de maçã e gin

Apple and gin sorbet

*Prosseguindo com a carne - Proceeding with the meat*

Wellington de frango/risoto de cogumelo shitake/molho de vinho do Porto

Chicken Wellington/Shiitake Mushroom Risotto/Port Wine Sauce

*© doce momento - The sweet moment*

Mil folhas de chocolate branco queimado

"Burnt" white chocolate mille feuilles

*Por fim - Lastly*

Café e macarron

Coffee and macarons

*Harmonização com vinhos - Pairing with wines*

20€





50€

## MENU OLIVE

Mínimo de 10 pessoas - Minimum of 10 people

*A começar - To begin*

Carabineiro/Polenta de bivalves/caldo miso/pickles de legumes  
 Carabineiro prawn/clams polenta/miso broth/vegetable pickles

*Seguindo com o peixe - Going with the fish*

Filete de salmonete/falso cous-cous de legumes/espuma de açafão  
 Red mullet fillet/fake vegetable cous-cous/saffron foam

*No entretanto - Meanwhile*

Sorbet de maracujá e tequila  
 Passion fruit and tequila sorbet

*Prosseguindo com a carne - Proceeding with the meat*

Veado Rossini/rosti de batata trufado/espargos verdes  
 Venison Rossini/Truffle Potato Rosti/Green Asparagus

*O doce momento - The sweet moment*

Olive velvet

*Por fim - Lastly*

Café e macarron  
 Coffee and macarons

---

*Harmonização com vinhos - Pairing with wines*

20€



## Coffee breaks

### Menu coffee break 1 - 12€

#### *Estação de bebidas-Drinks station*

Sumos de fruta concentrado (2 variedade)	Concentrated fruit juices (2 variety)
Água aromatizada	aromatized water
Café	Coffee
Chá	Tea
Leite	Milk

#### *Estação de comidas-Food station*

Mini pastelaria fina	Mini fine pastry
Mini sanduíches	Mini sandwiches
Mini salgadinhos	Mini snacks
Espetadas de fruta	Fruit skewers
Mini iogurte com fruta	Mini yoghurt with fruit

### Menu coffee break 2 - 20€

#### *Estação de bebidas-Drinks station*

Sumos de fruta fresca (2 variedades)	Fresh fruit juices (2 varieties)
Água aromatizada	Aromatized water
Tisana	Herbal tea
Smoothie	Smoothie
Café	Coffee
Chá	Tea
Leite	Milk

#### *Estação de comidas-Food station*

Mini pastelaria fina	Mini fine pastry
Petit-four	Petit four
Croissant com doces	Croissant with jam
Mini sanduíches	Mini sandwiches
Mini salgadinhos	Mini snacks
Mini wraps	Mini wraps
Espetadas de fruta	Fruit kebabs
Mini iogurte com fruta	Mini yoghurt with fruit



Suplemento de bebida  
Beverage supplement

Menu 1 - 6€

*Vinhos - Wines*

**Vinho tinto, branco e rosé Caiado da adega Adega Maior**  
Caiado red, white and rosé wine from the Adega Maior winery

*Bebidas - Drinks*

**Água com e sem gás, cerveja, refrigerantes e café**  
Still and sparkling water, beer, soft drinks and coffee

Menu 2 - 8€

*Vinhos - Wines*

**Vinho tinto, branco e rosé Euforia da adega Convento do Paraíso**  
Euforia red, white and rosé wine from the Adega Convento do Paraíso

*Bebidas - Drinks*

**Água com e sem gás, cerveja, refrigerantes e café**  
Still and sparkling water, beer, soft drinks and coffee

Menu 3 - 12€

*Vinhos - Wines*

**Vinho tinto, branco e rosé Convento do Paraíso**  
Convento do Paraíso red, white and rosé wine

*Bebidas - Drinks*

**Água com e sem gás, cerveja, refrigerantes e café**  
Still and sparkling water, beer, soft drinks and coffee