

The Olive Tree

RESTAURANTE

Couvert

*Seleção de pão, manteiga caseira,
azeite Moura D.O.P., compota de pimentos 3,5€ p.c.*

Sopa

Creme de Legumes 6€

Sopa Rica de Peixe e Marisco 8€

Para começar...

Salada de Legumes da Horta 8€

Legumes jovens, puré de cenoura, puré de feijão branco

Ovo a 64°C 9€

Tempura de espargos, pancetta, crumble de avelã, molho de carne

Carabineiro 14€

Alga wakame, sumo de cabeça

Foie Gras 12€

Waffle de especiarias, maçã caramelizada, curd de lima, calda de mel e citrinos

Porco Ibérico 9€

Guioza de porco ibérico, terrina de pezinhos de coentrada, bivalves

The Olive Tree

RESTAURANTE

Massas

Escolha a Sua Pasta:

Penne, Spaghetti, Tagliatelle 14€

Adicione a sua Guarnição:

4 Queijos, Bolonhesa, Napolitana, Pesto

Vegan

Couve e Romesco 14€

Couve repolho, frutos secos, feijão

Vegetariano

Arroz cremoso de cogumelos 13€

The Olive Tree

RESTAURANTE

Do Mar...

Peixe da Costa 21€

Salsifis em puré e glaceado, aioli de açafrão

Corvina 24€

Gamba, creme à bulhão pato, bivalves, couve, algas

Salmonete 19€

Lula corada, couve-flor em puré e pickle, presunto pata negra, molho dos seus fígados

Açorda de Bacalhau 19€

Lombo de bacalhau baixa temperatura, línguas, pak Choi, açorda de bacalhau e coentros

Arroz de Polvo 18€

Tentáculo de polvo confitado em vinho tinto, couli de pimentos, gel de tomate

The Olive Tree

RESTAURANTE

Da quinta...

Lombo de Vitela 24€

Aipo, shitake, boletos, chalota corada

Leitão à Bairrada 19€

Papas de milho, laranja marinada em gengibre, cabidela de miúdos

Magret de Pato 21€

Magret de pato a 64°C, abóbora, endívia corada, granola, groselha

Cabrito 26€

Carret de borrego, terrina de cabrito, cenoura, grelos, redução dos seus sucos

ESPECIAL DO CHEF

Entrecôte 220gr 22€

Chuleton 1kg maturação 21 dias p/ 2 pax 52€

Cowboy Steak 1kg maturação 21 dias p/ 2 pax 60€

Inclui 2 guarnições e 1 molho

Guarnições:

Batata rústica, Batata-doce frita, Arroz branco, Legumes assados, Salada mista

Molhos:

Bearnês, Chimichurri, BBQ

The Olive Tree

RESTAURANTE

Da nossa Pastelaria...

Chocolates, Frutos vermelhos 8€

Mousse de chocolate branco, gelatina de frutos vermelhos, bolo denso de chocolate negro, gelado de iogurte

Amêndoa, Cardamomo, Citrinos 7,5€

Creme de mascarpone e cardamomo, curd de laranja sanguínea, sponge cake amêndoa, limão confitado, gelado de gengibre

Azeitona, Alfarroba, Butterscotch 7,5€

Sablé breton, creme de alfarroba, crumble azeitona, gelado de canela

Pinã Colada 7€

Panacotta de ananás, creme de coco, perolas de rum, gelado de cereja

A nossa Fruta 6,5€

Fruta fresca, em caviar e em consomé

Tábua de queijos, tostas e compota 8,5€

Criações da Sub Chefe

Liliana Feteira