

The Olive Tree

RESTAURANTE

MENU

COUVERT

5€

Pão, Tapenade de azeitona, cenoura á algarvia e azeite aromatizado.

Bread, olives tapenade, Algarvian style carrot's, and flavored olive oil.



SOPAS E ENTRADAS QUENTES

SOUPS & HOT STARTERS

Creme de cogumelos com queijo creme e amêndoas torradas. 6€

Creamy mushroom soup with cream cheese and roasted almonds.



Creme de legumes e croutons de Pão. 5€

Creamy vegetable soup and bread croutons.



Creme de ervilhas com chouriço crocante. 6€

Creamy pea soup with crispy chorizo.



Folhado de queijo de cabra com salada da estação. 9.50€

Goat Cheese puff pastry accompanied with seasonal salad.



ENTRADAS FRIAS

COLD STARTERS

Escabeche de pato com laranja do algarve. 9.5€

Duck escabeche with algarvian orange.



Bruschetta de tomate e manjeriçao. 8€

Tomato and basil Bruschetta.



Salada de queijo fresco, nozes e vinagrete de manjeriçao. 8,5€

Cottage cheese salad, nuts, and basil vinaigrette.



Saladinha de camarão com manga, tomate cherry e cebola confitada. 10€

Shrimp salad with mango, cherry tomato, and confited onion.



Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou por este for inutilizado.

No course, food, product or drink, including couvert, may be charged if not requested or if not utilized by the customer.

Caso tenha alguma alergia ou intolerância alimentar, por favor informe-nos | In case of any allergy or food intolerance, please inform us in advance. IVA incluído à taxa legal em vigor | VAT included

The Olive Tree

RESTAURANTE

PEIXE | FISH

Bacalhau á lagareiro acompanhado de batatas a murro e legumes.

Cod fish "Lagareiro style" accompanied with roasted potatoes and vegetables.



Filete de robalo, batata gratinada e legumes assados.

Sea Bass fillet, gratin potato and roasted vegetables.



Caril de tamboril com arroz basmati de frutos secos.

Monkfish curry, accompanied by basmati rice and dried fruits.



Polvo no forno com salada da estação e batata doce assada.

Roasted Octopus with seasonal salad and roasted sweet potato.



Salmão grelhado com batata e legumes assados.

Grilled salmon, roasted potatoes, and vegetables



LEGENDA | LEGEND



Gluten | Gluten



Lactose | Lactose



Peixe | Fish



Ovos | Eggs



Amendoins | Peanuts



Frutos Secos | Nuts



Soja | Soya



Tremoço | Lupin



Sementes Sésamo | Sesame Seeds



Mostarda | Mustard



Aipo | Celery



Moluscos | Molluscs



Marisco | seafood



Sulfitos | Sulphites

CARNE | MEAT

Frango piri-piri com batata frita e salada algarvia.

Chicken "piri-piri style" accompanied with french fries and algarvian salad.



Piano BBQ com esmagada de batata doce e legumes.

Pork spare ribs with barbecue sauce, mashed sweet potato and vegetables.



Barriga de porco, batata gratinada e legumes.

Pork belly, gratin potato, and vegetables.



Peito de pato, puré de aipo, cenoura e legumes salteados.

Duck magret, celery puree, sauteed vegetables and carrots.



Bife de pimenta com batata frita.

Sirloin Steak with Pepper sauce, accompanied with french fries.





The Olive Tree

RESTAURANTE

VEGAN E
VEGETARIANO

VEGAN &
VEGETARIAN



15€

Feijoada de feijão preto, tofu, cenoura, abobora, couve flor servido com arroz basmati.

Tofu, black beans, carrots, pumpkin, cauliflower stew, and basmati rice.



15€

Linguini de legumes da estação (brócolos, tomate cherry, pimentos, alho francês e beringela) com molho Alfredo “natas vegetais e parmesão”.

Seasonal vegetables Linguini, (broccolis, cherry tomato, peppers, leek, and eggplant) with Alfredo sauce “vegetable fresh cream, and parmesan Cheese”.



The Olive Tree

RESTAURANTE



SOBREMESA

DESSERTS

Panacota de coco e abacaxi. 6.50€

Coconut and pineapple Panna cotta



Mousse de chocolate e amêndoas torradas. 6€

Chocolate mousse and roasted almonds.



Crumble de maçã e gelado de baunilha. 8€

Apple crumble and vanilla ice cream.



Brownie com gelado de chocolate. 8€

Brownie with chocolate ice cream.



Salada de fruta fresca com sorvete de tangerina. 5,50€

Fresh fruit salad and mandarin sorbet.

