



# *The Olive Tree*

RESTAURANTE


MENU

## COUVERT







**Cesta de pão, tapenade, cenoura á algarvia e azeite aromatizado com vinagre balsâmico** 5€  
Bread basket, tapenade, Algarve carrot, flavored olive oil with balsamic vinegar  
Corbeille de pain, tapenade, carotte à l'Algarve, huile d'olive aromatisée avec vinaigre balsamique

## ENTRADAS QUENTES . HOT STARTERS . ENTRÉES CHAUDES



**Creme de ervilhas com chouriço crocante e hortelã**  8€  
Pea cream with crispy chorizo and mint  
Crème de petits pois avec chorizo croustillant et menthe

**Creme legumes com croutons**  5€  
Vegetable cream with croutons  
Crème de légumes avec croûtons






**Espetadas de camarão com blue cheese**   13€  
Shrimp skewers with blue cheese  
Brochettes de crevettes au fromage bleu

**Folhado de queijo de cabra com salada da estação, mel e nozes**     12.5€  
Goat cheese puff pastry with seasonal salad, honey and walnuts  
Feuilleté de fromage de chèvre avec salade de saison, miel et noix

## ENTRADAS FRIAS . COLD STARTERS . ENTRÉES FROIDES

**Salada fresca de pato com batata-doce e vinagrete de frutos vermelhos**   13€  
Peito de pato, batata doce, salada ibérica, tomate cherry, pepino, cebola roxa  
Fresh duck salad with sweet potato and red fruit vinaigrette  
Duck breast, sweet potato, Iberian salad, cherry tomato, cucumber, red onion  
Salade fraîche de canard avec patate douce et vinaigrette aux fruits rouges  
Poitrine de canard, patate douce, salade ibérique, tomates cerises, concombre, oignon rouge

**Bruchetta de tomate e presunto com manjeriçã**    9.5€  
Tomato and ham bruschetta with basil  
Bruschetta tomate et jambon avec basilic

**Salada de tataki de atum com algas e caviar**      13.5€  
Atum, algas, caviar, mel, sésamo, raiz de lótus, tomate, cebola roxa e pepino  
Tuna tataki salad with seaweed caviar  
Tuna, seaweed caviar, honey, sesame, lotus root, tomato, red onion and cucumber  
Salade de tataki de thon caviar d'algues  
Thon, caviar d'algues, miel, sésame, racine de lotus, tomate, oignon rouge et concombre

**Tártaro de beterraba com laranja do algarve** 12€  
Beterraba, laranja, pera, tomate, alcaparras, hortelã e vinagrete  
Beetroot tartare with Algarve orange  
Beetroot, orange, pear, tomato, capers, mint and vinaigrette  
Tartare de betterave avec orange de l'Algarve  
Betterave, orange, poire, tomate, câpres, menthe et vinaigrette

## VEGETARIANO . VEGETARIAN . VÉGÉTARIEN

**Caril de lentilhas, com espinafres e tofu servido com arroz** 🍲 🌱 🌿 17€  
Lentil curry, with spinach and tofu served with rice  
Curry de lentilles, avec épinards et tofu servi avec du riz

**Esparguete com molho de tomate e manjeriçao com tomate cherry** 15€  
Spaghetti with tomato and basil sauce with cherry tomatoes  
Spaghetti avec sauce tomate et basilic avec tomates cerises

**Risoto de cogumelos trufado, servido com parmesão** 🍷 18€  
Truffled mushroom risotto, served with parmesan  
Risotto de champignons truffé, servis avec du parmesan

## PEIXE . FISH . POISSON

**Bacalhau confit com cebolada de azeitona e grelos (batata a murro, e legumes)** 🐟 23€  
Cod confit with olive and onion stew and turnip greens (smashed potatoes and vegetables)  
Morue confite avec compotée d'olives et de grelos (pommes de terre écrasées et légumes)

**Filete de robalo, puré de couve flor e amêndoas, batata sauté e gel de limão** 🐟 🍷 🌿 21€  
Sea bass fillet, cauliflower and almond purée, sautéed potatoes and lemon gel  
Filet de bar, purée de chou-fleur et amandes, pommes de terre sautées et gel de citron

**Polvo no forno, puré de batata-doce assada e salada de pimentos assados** 🐟 🍷 23€  
Oven-baked octopus, roasted sweet potato purée and roasted pepper salad  
Poulpe au four, purée de patate douce rôtie et salade de poivrons rôtis

**Salmão com Pesto e pistacho com risoto de lima e salicórnia** 🐟 🍷 23€  
Salmon with pesto and pistachio with lime risotto and samphire  
Saumon au pesto et pistache avec risotto au citron vert et salicorne

## CARNE . MEAT . VIANDE

**Frango piri-piri com batata frita e salada algarvia** 🍷 18€  
Chicken "piripiri style" accompanied with french fries and algarvian salad  
Poulet au piment avec frites et salade de l'Algarve

**Piano BBQ (com molho BBQ) com batata sauté e legumes** 🌱 🍷 20€  
BBQ rack (with BBQ sauce) sautéed potatoes and vegetables  
Piano BBQ (avec sauce BBQ) pommes de terre sautées et légumes

**Carre de borrego, puré de cenoura, aipo, espargos grelhados, gel de laranja e tomilho** 🍷 🌿 🍷 24€  
Lamb rack with carrot, celery and garlic purée, grilled asparagus, and orange and thyme gel  
Carré d'agneau avec purée de carotte, céleri et ail, asperges grillées et gelée d'orange au thym

**Bife com molho pimenta/molho de cogumelos com batata frita as rodela** 🍷 🍷 23€  
Steak with pepper sauce/mushroom sauce with sliced French fries  
Steak avec sauce au poivre / sauce aux champignons avec frites en rondelles

## SOBREMESA . DESSERT . DESSERTS

- Panacota de baunilha com frutos vermelhos** 🍷 7€  
Vanilla panna cotta with red fruits  
Panna cotta à la vanille et fruits rouges
- Mousse de chocolate e amêndoas torradas** 🌿 🍷 🥜 🥑 🥒 🥑 6.5€  
Chocolate mousse and roasted almonds  
Mousse au chocolat et amandes grillées
- Creme brûlée de laranja e tomilho** 🍋 8.5€  
Orange and thyme crème brûlée  
Crème brûlée à l'orange et au thym
- Crumble de iogurte e maracujá** 🌿 🍷 8.5€  
Yogurt and passion fruit crumble  
Crumble au yaourt et fruit de la passion
- Brownie com gelado de baunilha** 🌿 🍷 🍋 9€  
Brownie and vanilla ice cream  
Brownie avec glace à la vanille
- Salada de fruta fresca com sorvete de tangerina** 🍷 5.5€  
Fresh fruit salad with tangerine sorbet  
Salade de fruits frais avec sorbet à la mandarine

### ALERGÉNIOS . ALLERGENS . ALLERGÈNES

- 🌿 **Gluten** . Gluten
- 🥜 **Amendoins** . Peanuts . Cacahuètes
- 🌱 **Sementes Sésamo** . Sesame Seeds
- 👉 **Moluscos** . Molluscs

- 🍷 **Lactose** . Lactose . Lait
- 🥜 **Frutos Secos** . Nuts
- 🍷 **Mostarda** . Mustard
- 🦀 **Marisco** . Seafood
- 🌿 **Aipo** . Celery

- 🐟 **Peixe** . Fish . Poisson
- 🥒 **Soja** . Soya
- 🍷 **Sulfitos** . Sulphites
- 🍋 **Ovos** . Eggs . Oeufs
- 🥜 **Tremoço** . Lupin

Nenhum prato, produto alimentar ou bebida, incluindo o couvert, pode ser cobrado se não for solicitado pelo cliente ou se por este for inutilizado. Caso tenha alguma alergia ou intolerância alimentar, por favor informe-nos. IVA incluído à taxa legal em vigor. Disponos de livro de reclamações.  
No course, food, product or drink, including couvert, may be charged if not requested or if not utilized by the customer. In case of any allergy or food intolerance, please inform us in advance. VAT included. Complaints book available.