




**OLIVE**  
Bistrô & Gastro Bar

# Menu

**FOLHEAR EMOÇÕES**  
**LEAF THROUGH EMOTIONS**  
**FEUILLETER ÉMOTIONS**  
**BLÄTTERN SIE DURCH EMOTIONEN**



## ESTIMADO CLIENTE - DEAR CUSTOMER - CHER CLIENT - LIEBER KUNDE

### 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, tremço, 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.





**MENU**  
**DE** **COMIDA**



**FOOD MENU**  
**LE MENU**  
**SPEISEKARTE**





*Gastronomia é a arte de  
usar comida para criar felicidade*

*Gastronomy is the art of using food to  
create happiness*

*La gastronomie est l'art d'utiliser la  
nourriture pour créer du bonheur*



*Gastronomie ist die  
Kunst, mit Lebensmitteln  
glücklich zu machen*



# TAPAS & MAIS...

## TAPAS & MORE

### COUVERT

Seleção de pães, manteigas compostas, pasta de azeitona e azeite

Selection of breads, compound butters, olive paste and olive oil

5.50€  
Pax

**Pão cristal com tomate confitado e presunto serrano**

Crystal bread with confit tomato and serrano ham

Tapa  
2 und  
4.00€

Dose  
4 und  
8.00€

**Croquetes de rabo de boi com trilogia de molhos (mostarda e mel, tártaro e queijo Açoriano)**

Oxtail croquettes with trilogy of sauces (mustard and honey, tartar and Azorean cheese)

Tapa  
2 und  
6.00€

Dose  
4 und  
12.00€

**B**rioche de Lagosta, manga, abacate, salada aromática e maionese de chili doce  
Lobster Brioche, mango, avocado, aromatic salad and sweet chili mayonnaise

Tapa  
7.00€

Dose  
14.00€

**Camarão salteado com alho, erva limão e malagueta**

Shrimp sautéed with garlic, lemongrass and chilli

Tapa  
3 und  
7.00€

Dose  
6 und  
14.00€

**"Huevos rotos" de batata-doce, trufa e presunto serrano**

"Huevos rotos" with sweet potato, truffle and smoked serrano ham

Tapa  
5.50€

Dose  
11.00€

**Bruschetta de "Xerém", montecado de bacalhau, picle de cebola roxa e caviar de azeite**

"Xerém" bruschetta, buttered cod, red onion pickle and olive oil caviar

Tapa  
2 und  
4.50€

Dose  
4 und  
9.00€

**P**leurotus grelhados, puré de abacate e chimichurri

Grilled pleurotus, avocado puree and chimichurri

Tapa  
5.50€

Dose  
11.00€

**Crostini de foie gras e enguia fumada, rabanete e caviar de citrinos**

Foie gras and smoked eel crostini, radish and citrus caviar

Tapa  
2 und  
4.50€

Dose  
4 und  
9.00€

**Vieiras seladas em manteiga de ovelha, suave espuma de Jalapeños, pickles e nozes**

Scallops seared in sheep's butter, soft jalapeño foam, pickles and nuts

Tapa  
3 und  
7.00€

Dose  
6 und  
14.00€

**Prego de novilho em bolo do caco e batata pala-pala**

Beef steak in "bolo do caco" and potato Crisp

Tapa  
6.50€

Dose  
13.00€

**C**arpaccio de Robalo rosa curado, crovão de broa de milho e geleia de tomate verde

Cured pink sea bass carpaccio, cornbread croutons and green tomato jelly

Tapa  
6.50€

Dose  
13.00€

**Rissol de polvo com tomate confitado, coulis de pimento e salada aromática**

Octopus patty with tomato confit, pepper coulis and aromatic salad

Tapa  
2 und  
6.00€

Dose  
4 und  
12.00€

**Presunto de pato, blinis e molho de figo com marsala**

Duck prosciutto, blinis and fig marsala sauce

Tapa  
6.00€

Dose  
12.00€

**T**ártato de novilho, tutano, gema de codorniz e farelo de broa

Beef tartar, bone marrow, quail yolk and cornbread bran

20.00€

"Brás" de rabo de boi

Oxtail "Brás"

19.00€

Burrata panada, salada aromática, pesto com mel e trufa

Breaded burrata, aromatic salad, pesto with honey and truffle

15.00€

"Pica-Pau" de atum com batata pala-pala

Tuna "Pica-Pau" with crisp potato

18.00€

Queijo Camembert no forno, cebola roxa caramelizada e tostas

Roasted Camembert cheese, caramelized red onion and toast

15.00€

SIDE DISH

**AO LADO**

Batata frita com paprika  
French fries with paprika

3.50€

Legumes salteados  
Sautéed vegetables

4.00€

Puré de batata-doce  
Sweet Potato Puree

4.00€

Salada aromática  
Aromatic salad

3.50€

Batata Rosti  
Rosti potato

4.50€

Cogumelos salteados  
Sautéed mushrooms

4.50€

Arroz negro  
Black rice

4.50€

**ESCOLHA**

CHOICE

**OLIVE**



**C**osteleta de vaca grelhado, aioli Olive e gratin de batata  
Grilled beef rib, olive aioli and potato gratin  
22.50€



VINDO DO CAMPO

FROM  
THE  
FIELD

Jarré de borrego estufado em cerveja preta, trigo sarraceno e espargos, espuma de batata  
Lamb hock stewed in dark beer, buckwheat and asparagus, potato foam

21.50€



Duo de galinha pintada (peito e coxa), puré de castanhas, duxelle de cogumelos com avelãs e "Jus" de aves

Duo of Helmeted guineafowl (breast and thigh), chestnut puree, mushroom duxelle with hazelnuts and poultry "Jus"

20.00€




Lombete de veado, puré de batata doce e abóbora assada, shitake glaceados e jus  
Venison fillet, sweet potato puree and roasted pumpkin, glazed shitake and jus

24.00€



VINDO DO MAR  
FROM  
THE SEA



**S**almão a Baixa temperatura com crosta e molho de salsa, alho francês confitado e gel de limão  
Low temperature salmon with crust and parsley sauce, leek confit and lemon gel

22.50€

Bacalhau "Al Pil Pil", esmagada de grão, compota de tomate cereja

Cod "Al Pil Pil", crushed with chickpeas, cherry tomato jam

21.50€






Rascasso selado, esparregado de espinafres, legumes salteados e suave molho de avelã  
Seared red scorpionfish, mashed spinach, sautéed vegetables and smooth hazelnut sauce

20.00€



Cataplana de pargo e mariscos com batata-doce  
Snapper and seafood "Cataplana" with sweet potato


23.00€





**Tatin de maçã, gelado de baunilha e crumble de especiarias**  
Apple tatin, vanilla ice cream and spice crumble


8.00€



**Brûlée "Olive"**

7.50€

**"Al-Misú" Creme de amêndoa, biscoito, amarguinha, pó de alfarroba e figo**  
"Al-Misú" Almond cream, biscuit, almond liqueur, carob powder and fig



7.50€

**Profiterol de chocolate praliné, crumble de framboesa e frutos vermelhos**  
Praline chocolate profiterol, raspberry crumble and red fruits

7.50€



**Panacota de 3 chocolates**  
3 chocolate panacotta

7.50€



**Coulant de "Dulce de leche" e gelado de nata**  
"Dulce de leche" coulant, cream ice cream


8.00€




**Tábua de queijos com geleias e tostas**  
Cheese board with jams and toast

7.00€  
Tapa

14.00€  
Dose



**Gelado de bola (1und)**  
**Baunilha, morango e chocolate**  
Scoop ice cream (1 und)  
Vanilla, strawberry and chocolate



3.00€

# TAPAS & PLUS...

TAPAS UND MEHR

## COUVERT

Assortiment de pains, beurres composés, pâte d'olive et huile d'olive  
Auswahl an Brotsorten, gemischter Butter, Olivenpaste und Olivenöl

5.50€  
Pax

### Pain cristal aux tomates confites et jambon serrano

Kristallbrot mit Tomatenconfit und Serrano-Schinken

Tapa  
2 und  
4.00€

Dose  
4 und  
8.00€

### Croquettes de queue de bœuf avec trilogie de sauces (moutarde et miel, tartare et fromage des Açores)

Ochsenchwanzkroketten mit Saucen-trilogie (Senf und Honig, Tatar und Azorenkäse)

Tapa  
2 und  
6.00€

Dose  
4 und  
12.00€

### Brioche de homard, mangue, avocat, salade aromatique et mayonnaise au chili doux

Hummerbrioche, Mango, Avocado, aromatischer Salat und süße Chili-Mayonnaise

Tapa	Dose
7.00€	14.00€

### Crevettes sautées à l'ail, citronnelle et chili

Garnelen sautiert mit Knoblauch, Zitronengras und Chili

Tapa  
3 und  
7.00€

Dose  
6 und  
14.00€

### "Huevos rotos" à la patate douce, truffe et jambon serrano

„Huevos Rotos“ mit Süßkartoffel, Trüffel und Serrano-Schinken

Tapa  
5.50€

Dose  
11.00€

### Bruschetta "Xerém", mantecato de cabillaud, cornichon d'oignons rouges et caviar d'huile d'olive

„Xerém“-Bruschetta, Kabeljau-Mantecato, eingelegte rote Zwiebeln und Olivenöl-Kaviar

Tapa  
2 und  
4.50€

Dose  
4 und  
9.00€

### Pleurotes grillés, purée d'avocat et chimichurri

gegrillter Pleurotus, Avocadopüree und Chimichurri

Tapa	Dose
5.50€	11.00€

### Crostini de foie gras et anguille fumée, radis et caviar d'agrumes

Foie Gras-Crostini und geräucherter Aal, Radieschen und Zitruskaviar

Tapa  
2 und  
4.50€

Dose  
4 und  
9.00€

### Pétoncles poêlés au beurre de brebis, mousse moelleuse de jalapeño, cornichons et noix

In Schafsbutter gebratene Jakobsmuscheln, weicher Jalapeño-Schaum, Gurken und Walnüsse

Tapa  
3 und  
7.00€

Dose  
6 und  
14.00€

### Steak de boeuf au "bolo do caco" et chips de pommes de terre

Rindersteak in „Bolo do Caco“ und Kartoffel-Crisp

Tapa  
6.50€

Dose  
13.00€

### Carpaccio de bar rose affiné, croton de pain de maïs et gelée de tomates vertes

Gepökeltos rosa Wolfsbarsch-Carpaccio, Maisbrot-Crouton und grünes Tomatengelee

Tapa	Dose
6.50€	13.00€

### Bignet de poulpe aux tomates confites, coulis de poivrons et salade aromatique

Oktopus-Patty mit Tomatenconfit, Pfeffercoulis und aromatischem Salat

Tapa  
2 und  
6.00€

Dose  
4 und  
12.00€

### Jambon de canard, blinis et sauce figues au marsala

Entenschinken, Blinis und Feigensauce mit Marsala

Tapa  
6.00€

Dose  
12.00€

**T**artare de bœuf, moelle, jaune de caille et son de pain de maïs

Rindertatar, Mark, Wachteleigelb und Maisbrotkleie

20.00€

"Brás" Queue de boeuf  
Ochsenschwanz „Brás“

19.00€

Burrata panée, salade aromatique, pesto au miel et truffe

Panierte Burrata, aromatischer Salat, Pesto mit Honig und Trüffel

15.00€

Thon "Pica-Pau" avec pomme de terre croustillante

Thunfisch „Pica-Pau“ mit knusprige Kartoffel

18.00€

Camembert au four, oignon rouge caramélisé et pain grillé

Gebackener Camembert-Käse, karamellisierte rote Zwiebeln und Toast

15.00€

ALS  
BEILAGE

À CÔTÉ

Frites au paprika  
Pommes frites mit Paprika

3.50€

Légumes sautés  
Sautiertes Gemüse

4.00€

Purée de patate douce  
Süßkartoffelpüree

4.00€

Salade aromatique  
Aromatischer Salat

3.50€

Rôti de pommes de terre  
Rösti-Kartoffel

4.50€

Champignons sautés  
Sautierten Pilzen

4.50€

Riz noir  
Schwarzer Reis

4.50€



**C**ôtelette de bœuf grillée, aïoli aux olives et gratin de pommes de terre  
Gegrillte Rinderrippe, Oliven-Aioli und Kartoffelgratin  
22.50€

**VENANT DU TERRAIN**

VOM  
FELD  
KOMMEND



Mini gigot d'agneau mijoté à la bière brune, sarrasin et asperges, écume de pomme de terre  
In dunklem Bier geschmorte Mini-Lammkeule, Buchweizen und Spargel, Kartoffelschaum

21.50€



Duo de pintade (poitrine et cuisse), purée de marrons, duxelle de champignons aux noisettes et "Jus" de volaille  
Duo aus Perlhuhn (Brust und Keule), Kastanienpüree, Pilz-Duxelle mit Haselnüssen und Geflügel-Jus

20.00€



Filet de chevreuil, purée de patate douce et potiron rôti, shitake glacé et jus  
Hirschfilet, Süßkartoffel- und geröstetes Kürbispüree, gekühlter Shitake und Saft

24.00€



**VENANT DE LA MER**  
KOMMT  
VOM  
MEER



**S**aumon basse température avec croûte et sauce persillade, poireaux confits et gel de citron  
Niedrigtemperatur-Lachs mit Kruste und Petersiliensauce, Lauch-Confit und Zitronengel  
22.50€

Morue "Al Pil Pil", pois chiches écrasés, confiture de tomates cerises

Kabeljau „Al Pil Pil“, zerstoßene Kichererbsen, Kirschtomatenmarmelade

21.50€






Sébaste poêlé, tartinade d'épinards, légumes sautés et sauce onctueuse aux noisettes  
Gebratener Rotbarsch, Spinataufstrich, sautiertes Gemüse und glatte Haselnussauce

20.00€



Cataplana de vivaneau et fruits de mer avec patate douce  
Schnapper-Meeresfrüchte-Cataplana mit Süßkartoffeln

23.00€





**Tatin de maçã, gelado de baunilha e crumble de especiarias**  
Apple tatin, vanilla ice cream and spice crumble

8.00€

**Brûlée "Olive"**

7.50€

**"Al-Misú" Crème d'amandes, biscuit, bitter, poudre de caroube et figue**  
„Al-Misú" Mandelcreme, Keks, Bitter, Johannisbrotpulver und Feige

7.50€

**Profiterol de chocolat praliné, crumble framboise et fruits rouges**  
Pralinen-Schokoladen-Profiterol, Himbeer-Crumble und rote Früchte

7.50€



**Panacotta aux 3 chocolats**  
Panacotta aus 3 Pralinen

7.50€



**Coulant "Dulce de leche" et glace à la crème**  
„Dulce de leche" Coulant und Sahneeis

8.00€



**Plateau de fromages avec confitures et toasts**  
Käsebrett mit Marmelade und Toast

7.00€  
Tapa

14.00€  
Dose

**Glace (1 boule) Vanille, fraise et chocolat**  
Eis (1 Kugel) Vanille, Erdbeere und Schokolade

3.00€






**MENU  
DE  
VINHO**

**WINE MENU  
CARTE DES VINS  
WEINKARTE**





*O bom vinho nunca escolhe  
uma má companhia*



*Good wine never chooses bad company*

*Un bon vin ne choisit jamais  
une mauvaise compagnie*

*Guter Wein wählt  
nie schlechte Gesellschaft*



# Vinha Branca



*White wine - Vin blanc - Weißwein*

## **ALGARVE**

Grace Vineyard-Quinta dos Vales

Síria/Malvasia Fina/Arinto/Verdelho

29.00€

Malaca Reserva-Quinta da Malaca

Sauvignon Blanc

28.00€

Grande Escolha-Quinta do Barranco Longo

Arinto/Chardonnay/Encruzado

24.00€

Despedida-Casa Santos Lima

Arinto/Sauvignon Blanc/Roupeiro

19.00€

Convento do Paraíso-Adega convento do Paraíso

Alvarinho

41.00€

## **ALENTEJO**

Caiado-Adega Maior

Antão Vaz/Arinto/Roupeiro

17.00€

Teixinha Field Blend-Herdade da Malhadinha Nova

Roupeiro/Tamarez/Bical/Arinto

60.00€

Ravasqueira-Monte da Ravasqueira

Sauvignon Blanc

23.00€

Esporão Biológico-Herdade do Esporão

Alvarinho/Antão Vaz/Viosinho/Vermentino

25.00€

## **PENÍNSULA DE SETÚBAL, LISBOA E VALE DO TEJO**

Quinta Da Bacalhoa (Setúbal)-Bacalhã Vinhos

Alvarinho/Sauvignon Blanc/Semillon

45.00€

Pinta negra Reserva (Lisboa)-Adegamae

Arinto/Chardonnay

20.00€

São Sebastião (Lisboa)-Quinta São Sebastião

Sauvignon Blanc

19.00€

Lagoalva Reserva (tejo)-Quinta da Lagoalva

Arinto/Chardonnay

20.00€



# Vinha Branco



*White wine - Vin blanc - Weißwein*

## BAIRRADA, BEIRAS E DÃO

Landcraft (Bairrada) - Geographic Wines

Alvarinho

31.00€

Beyra (Beiras) - Rui Roboredo Madeira

Chardonnay

25.00€

Avó Fernanda Reserva (Dão) - Quinta dos Monteirinhos

Bical/Encruzado/Malvasia Fina

24.00€

## DOURO

Castello D'Alba Superior - Rui Roboredo Madeira

Viosinho/Rabigato/Verdelho

28.00€

Maçanita - António Maçanita

Codega do Larinho/Viosinho/Gouveio

28.00€

Bom Malandro - Symington Family Estates

Viosinho/Gouveio/Rabigato/Arinto/Moscatel Galego Branco

19.00€

Crasto - Quinta do Crasto

Viosinho/Rabigato/Gouveio

26.00€



*Vinho melhora qualquer dia*

*Wine improves any day*

*Le vin s'améliore chaque jour*

*Wein wird jeden Tag besser*

# Vinha Tinta



*Red wine - Vin rouge - Rotwein*

## ALGARVE

Grace Vineyard-Quinta dos Vales	36.00€
Syrah	
Malaca Reserva-Quinta da Malaca	46.00€
Aragones	
Grande Escolha-Quinta do Barranco Longo	42.00€
Cabernet Sauvignon	
Despedida-Casa Santos Lima	19.00€
Touriga Nacional/Syrah	
Convento do Paraíso-Adega convento do Paraíso	49.00€
Cabernet Sauvignon/Alicante Bouschet	

## ALENTEJO

Caiado-Adega Maior	15.00€
Aragonez/Trincadeira/Alicante Bouschet	
Teixinha Field Blend-Herdade da Malhadinha Nova	80.00€
Aragonês/Alicante Bouschet/Trincadeira	
Ravasqueira-Monte da Ravasqueira	26.00€
Touriga Nacional/Syrah	
Esporão Biologico-Herdade do Esporão	25.00€
Alicante Bouschet/Touriga Nacional/Syrah/Trincadeira/Cabernet Sauvignon/Tinta Miuda	
Alfrocheiro	

## PENÍNSULA DE SETÚBAL, LISBOA E VALE DO TEJO

Quinta Da Bacalhoa (Setúbal)-Bacalhã Vinhos	45.00€
Cabernet Sauvignon	
Pinta negra Reserva (Lisboa)-Adegamae	20.00€
Cabernet Sauvignon/Touriga Nacional	
São Sebastião (Lisboa)-Quinta São Sebastião	20.00€
Merlot/Touriga Nacional/Syrah	
Lagoalva Reserva (tejo)-Quinta da Lagoalva	22.00€
Alfrocheiro/Touriga Nacional/Syrah	



# Vinha Tinta



*White wine - Vin blanc - Weißwein*

## BAIRRADA, BEIRAS E DÃO

QMF Grande Reserva (bairrada) - Quinta mata Fidalga  
Baga/Touriga Nacional 45.00€

Beyra (Beiras) - Rui Roboredo Madeira  
Tinta Roriz/Jaen 37.00€

Alameda Santar Parcelas (Dão) - Touriga Nacional  
Bical/Encruzado/Malvasia Fina 31.00€

Lux Edition (Dao) - Quinta dos Monteirinhos  
Jaen/Tinta Roriz/Touriga Nacional 21.00€

## DOURO

Castello D'Alba Superior - Rui Roboredo Madeira  
Touriga Nacional/Touriga Franca/Tinta Roriz 28.00€

Maçanita - António Maçanita  
Touriga Nacional/Sousão 29.00€

Bom Malandro - Symington Family Estates  
Touriga Franca/Touriga Nacional/Tinta Roriz/Tinta Barroca/Alicate Bouschet 26.00€

Crasto - Quinta do Crasto  
Touriga Nacional/Tinta Roriz/Touriga Franca/Tinta Barroca 28.00€

Post Scriptum - Prats & Symington  
Touriga Franca/Touriga Nacional/Tinta Roriz/Tinta Barroca 41.00€

*O vinho é a poesia engarrafada*

*Wine is bottled poetry*

*Le vin est une poésie en bouteille*

*Wein ist Poesie in Flaschen*

[www.olive-bistro.com](http://www.olive-bistro.com)



# Vinha Rosé



## ALGARVE

*Rosé wine - vin rosé - Roséwein*

Blush-Quinta do Barranco Longo

Tête de Cuvée

27.00€

Grace-Quinta dos Vales

Touriga Franca/Aragonez

40.00€

Despedida-Casa Santos Lima

Touriga Nacional/Syrah

19.00€

Convento Paraíso-Adega convento do Paraíso

Touriga Nacional

41.00€

## ALENTEJO

Caiado-Adega Maior

Aragonez/Castelão/Touriga Nacional

17.00€

Malhadinha Biológico-Herdade da Malhadinha Nova

Touriga Nacional/Baga/Tinta Miúda/Touriga Franca

72.00€

## PENÍNSULA DE SETÚBAL, LISBOA E VALE DO TEJO

Quinta Da Bacalhoa Moscatel Roxo (Setúbal)-Bacalhã Vinhos

Moscatel Roxo

28.00€

Monte D'oiro Biológico (Lis)-Quinta do Monte d'Oiro

Syrah

24.00€

Lagoalva (Tejo)-Quinta da Lagoalva

Syrah/Touriga Nacional

18.00€

## BAIRRADA, BEIRAS, DÃO e DOURO

QMF Blush (Bairrada)-Quinta Mata Fidalga

Baga/Touriga Nacional

21.00€

Beyra (Beiras)-Rui Roboredo Madeira

Tinta Roriz

18.00€

Ribeiro Santo (Dão)-Carlos Lucas Vinhos

Touriga Nacional

20.00€

Maçanita (Douro)-António Maçanita

Touriga Nacional

22.00€



# Vinha Verde



*Green wine - Vin vert - Grüner Wein*

Plainas Special Edition - Casa Santa Eulália

Loureiro

19.00€

Muralhas De Monção - Adega de Monção

Alvarinho/Trajadura

17.00€

Verde Tinto Pardusco - Anselmo Mendes Vinhos

Alvarelhão/Pedral/Cainho

17.00€

Alvarinho - Quinta de Soalheiro

Alvarinho

26.00€

# Vinha Espumante

*Sparkling wine - Vin pétillant - Sekt*

Grande Reserva (Algarve)-Quinta do Barranco Longo

Arinto/Chardonay

42.00€

Rosé Brut Reserva-Quinta do Barranco Longo

Touriga Nacional

42.00€

Bruto Ortigão Necktar-Quinta do Ortigão

Loureiro

20.00€

Terras do Demo-Cooperativa Agrícola do Távora

Malvasia Fina

23.00€

Terras do Demo Rosé-Cooperativa Agrícola do Távora

Touriga Nacional

23.00€



# Champagne



Champagne - Champagne - Champagner

Moët Chandon Brut 20cl-Moët Hennessy

Pinot Noir/Meunier/Chardonnay

42.00€

Moët Chandon Brut 75cl-Moët Hennessy

Pinot Noir/Meunier/Chardonnay

113.00€

Moët Chandon Ice Rose 75cl-Moët Hennessy

Pinot Noir/Meunier/Chardonnay

175.00€

Prosecco Freixenet-Freixenet

Glera

30.00€

Cava Reserva Heredad-Segura Viudas

Macabeo/ Parellada

59.00€



# Escolha Olive



*Olive's Choice - Le choix d'Olive - Olives Wahl*

## VINHO BRANCO/WHITE WINE/VIN BLANC/WEISSWEIN

Remexido (Algarve)-Quinta do Barranco Longo  
Arinto/Chardonnay/Viognier 74.00€

Val Moreira Reserva (Douro)-Herdade do Val Moreira  
Chardonnay 41.00€

Malhadinha (Alentejo)-Herdade da Malhadinha  
Bical/Encruzado/Malvasia Fina 54.00€

## VINHO TINTO/RED WINE/VIN ROUGE/ROTWEIN

Gravuras do Côa Grande Reserva (Douro)-Mateus & Sequeira  
Touriga Nacional/Tinta Roriz/Sousão 90.00€

Remexido (Algarve)-Quinta do Barranco Longo  
Alicante Bouschet/Cabernet Sauvignon/Syrah/Touriga Nacional 74.00€

Malhadinha-Herdade da Malhadinha  
Alicante Bouschet/Aragonez/Tinta Miúda/Touriga Nacional/Syrah Nacional 81.00€

Preta (Alentejo)-António Maçanita  
Alicante Bouschet/Aragonez/Baga 126.00€

Reserva do Comendador (Alentejo)-Adega Mayor  
Alicante Bouschet/Touriga Nacional/Syrah 45.00€

Pacheca Lagar n1 (Douro)-Quinta da Pacheca  
Touriga Franca/Touriga Nacional 135.00€

Chryseia (Douro)-Prats & Symington  
Touriga Nacional/Touriga Franca 128.00€



**MENU  
DE  
BAR**

**BAR MENU  
MENU DU BAR  
BAR-MENÜ**





*O sabor da diversão está no menu do bar*

*The taste of fun is on the bar menu*

*Le goût du plaisir est au menu du bar*

*Der Geschmack von Spaß steht auf der  
Barkarte*



# COCKTAILS

Com alcool-With alcohol



## Aperol Spritz

Aperol, espumante, água com gás e laranja

Aperol, sparkling wine, sparkling water and orange

9.00€

## Pornstar Martini

Vodka de baunilha, polpa de maracujá, licor 43, espumante e maracujá

Vanilla vodka, passion fruit pulp, liqueur 43, sparkling wine and passion fruit

9.50€

### ESPRESSO MARTINI

#### "Pastel de Nata"



Vodka, Licor Pastel de Nata, café e canela

Vodka, "Pastel de Nata" liqueur, coffee and cinnamon

9.00€

### DAIQUIRI

#### Lichias



Rum, puré de Lichia, Lima e Lichias

Rum, Lychee puree, Lime and Lychees

9.50€

## Chocolate Love

Vodka, Licor de chocolate, Xarope de chocolate, natas e chocolate

Vodka, Chocolate liqueur, Chocolate syrup, cream and chocolate

9.00€

## Pumpkin spice

Gin, tequila, xarope de abóbora com especiarias e sumo de laranja

Gin, tequila, pumpkin spice syrup and orange juice

9.00€

### "SMOKED" BRANDY SOUR

Fumado com alecrim-Smoked with rosemary



Brandy, sumo de limão, calda de açúcar, Angostura bitters e clara de ovo

Brandy, lemon juice, sugar syrup, Angostura bitters and egg white

09.50€

### Negroni figo da Índia

#### Prickly pear Negroni

Gim, campari, martini e polpa de figo da India

Gin, campari, martini and prickly pear pulp

9.50€

## Caramel "addiction"

Rum, vodka, xarope de caramelo e chantily

Rum, vodka, caramel syrup and whipped cream

9.00€

## Mojito

Rum, lima, açúcar, hortelã e água com gás

Rum, lime, sugar, mint and sparkling water

9.00€



## Caipirinha

Cachaça, lima, açúcar

Cachaça, lime, sugar

9.00€

# COCKTAILS

Sem alcool-Free alcohol

## LARANJA BAUNILHA

### Orange Vanilla

Sumo de laranja, Xarope baunilha, sumo de limão e água com gás

Orange juice, vanilla syrup, lemon juice and sparkling water



9.00€

## Virgin Pornstar

Puré de maracujá, sumo de maçã, sumo de lima e xarope de maracujá

Passion fruit puree, apple juice, lime juice and passion fruit syrup

9.00€

## Cookie Mocktail

Xarope de chocolate cookie, Leite de amêndoa e chantily

Cookie chocolate syrup, almond milk and whipped cream

9.50€



## GINGER FIZZ

Sumo de maçã, Sumo de limão, Xarope de gengibre e ginger ale

Apple juice, lemon juice, ginger syrup and ginger ale

9.50€



# SUMOS E NÉCTARES DE FRUTA

Juices and nectars Fruit

## Sumos naturais-Fresh juices

Laranja-Orange 5.00€

Limão-Lemon 5.00€

## Néctares de fruta-Fruit nectars

Maçã-apple 3.00€

Maracujá-passion fruit 3.00€

Ananás-Pineapple 3.00€

Laranja-Orange 3.00€



# REFRIGERANTES

Soft drinks

Coca-cola 3.00€

Coca-cola Light 3.00€

7up 3.00€

Fanta 3.00€

Ginger ale 3.00€

Ice-tea de limão

Lemon ice-tea 3.00€

Ice-tea de Pêssego

Peach ice-tea 3.00€



# BOISSONS SPIRITUEUSES

Alkoholische Getränke



## Cognac

Martell v.s	13.00€
Hennessy v.s	13.00€
Courvoisier v.s	13.00€
Remy Martin v.s.o.p	14.50€

## VIN DE LIQUEUR

Likörwein

Porto seco "dry"	4.00€
Porto Ruby	4.00€
Porto Tawny	4.00€
Porto 10	7.00€
Porto 20	13.00€
Vinho Madeira	7.00€

## Apéritifs-Vorspeisen

Martini Rosso	4.00€
Martini Bianco	4.00€
Martini Dry	4.00€
Aperol	4.50€
Pimm's	4.50€
Ricard	4.50€
Campari	5.00€
Pastis	4.50€



## Bière pression-Fassbier

Stella Artois	25cl-3.00€	50cl-5.00€
Leffe	25cl-3.00€	50cl-5.00€
Franziskaner	25cl-3.00€	50cl-5.00€

## Bradys et eaux-de-vie

Brandy 1920	5.00€
Croft	6.00€
Macieira	6.00€
Martha's	6.00€
Adega velha	6.00€
Cachaca	6.00€
Grappa	6.00€
Medronho	6.50€

## Liqueurs-Liköre

Amarguinha	4.00€
Batida de coco	4.00€
Beirão	5.00€
Malibu	5.00€
Jägermeister	5.50€
Tia Maria	5.50€
Amareto	5.50€
Frangelico	5.50€
Passoa	5.50€
Cointreau	6.00€
Sambuca	6.00€
Limoncello	6.00€
Bailey's	7.50€
Grand Manier	7.50€
Drambuie	7.50€
Licor de menta	4.00€

## Bière en bouteille-Flaschenbier

Sidra de maçã-Apple cider	3.50€
Sidra de amora-Blackberry cider	3.50€
Cerveja s/alcool-Free alcohol	3.00€



# BEBIDAS ESPIRITUOSAS

Spirits drinks



## Gin

Gordon's	6.50€
Gordon's Pink	6.80€
Bombay Sapphire	7.50€
Bulldog	8.50€
Tenqueray Ten	11.00€
Hendriks	12.00€
G Vine "florasion"	12.00€
Sharish	12.50€
Gin Mare	12.50€
Monkey 47	17.00€

## Vodka

Eristoff Black	5.00€
Absolut	5.50€
Absolut Vanilla	6.00€
Au Blue Raspberry	9.00€
Au Original	9.00€
Grey Gosse	11.00€

## Tequila

Sierra Silver	5.50€
Sierra Reposado	6.00€
Patron	11.00€

## Rum

Bacardi	5.00€
El dorado 3	6.00€
El dorado 5	7.00€
Captain Morgan spiced	7.00€
Kraken	7.00€
Diplomático	12.00€

## ÁGUAS TÓNICAS

Tonic water

Schweppes	2.50€
Schweppes pink	2.50€
Fever Tree premium	3.00€



## Whiskies

### Novos-young

Cutty Sark	5.00€
J&B	5.00€
Johnnie Walker Red Label	5.00€

### Malte

Glendfiddich	11.00€
Crabbie Yardhead	11.00€

### American

Jim Beam	6.00€
Jack Daniel's	8.00€

### Velhos-Old

J&B 15	8.50€
Chivas Regal 12	10.00€
Johnnie Walker Black Label	10.00€

### Irish

Jameson	6.00€
Bushmills	6.00€

# CAFÉS E CHÁS

Coffees and teas



**Espresso**  
Espresso 1.80€

**Café duplo**  
Double coffee 2.20€

**Café com leite**  
Coffee with milk 2.50€

**Café com leite vegetal**  
Coffee with plant-based milk 3.00€

## Cafés especiais - Specialty coffees

**CAFÉ IRLANDAIS**  
Irish coffee

Café duplo, whisky e chantilly  
Double coffee, whiskey and whipped cream  
7.50€



**CAFÉ ROYAL**  
Royal coffee

Café duplo, Brandy e chantilly  
Double coffee, Brandy and whipped cream  
7.50€



## Chás e infusões - Teas and infusions

**CHÁS**  
Teas

Verde-Green  
Menta-Mint  
Preto-Black

**Chá simples**  
Plain tea 1.80€

**Chá com leite**  
Tea with milk 2.50€

**Chá com leite vegetal**  
Tea with vegetable milk 3.00€

**INFUSÕES**  
Infusions

Camomila-chamomile  
Cidreira-lemon balm  
Tilia-Linde



**ÁGUAS**  
waters

Água sem gás-Still water 25cl-2.00€ 75cl-2.70€

Água com gás-sparkling water 25cl-2.10€ 75cl-2.80€

Água das pedras-sparkling water 25cl-2.20€

Água do Castelo-sparkling water 25cl-2.20€



# SANGRIAS



## BASE DA SANGRIA

Sangria base

Limão, laranja, açúcar, canela, hortelã, licor  
Beirão, Triple-sec, Brandy e Rum

Lemon, orange, sugar, cinnamon, mint,  
Beirão liqueur, Triple-sec, Brandy and Rum



## SANGRIA TINTA

Red Sangria

Base de Sangria, vinho Tinto, soda de limão, uvas e vinho do Porto tinto

Sangria base, red wine, lemon soda, grapes and red port wine

Copo

Glass

5.00€

Jarro de 1Lt

1lt jug

15.00€

Jarro de 2Lt

2lt jug

28.00€

## SANGRIA BRANCA

White Sangria

Base de Sangria, vinho Branco, soda de limão, maracujá e vinho do Porto Branco

Sangria base, white wine, lemon soda, passion fruit and white port wine

Copo

Glass

5.00€

Jarro de 1Lt

1lt jug

15.00€

Jarro de 2Lt

2lt jug

28.00€

## SANGRIA ESPUMANTE

Sparkling wine sangria

Base de Sangria, vinho espumante, soda de limão, frutos vermelhos e vermute branco

Sangria base, sparkling wine, lemon soda, red fruits and white vermouth

Copo

Glass

7.00€

Jarro de 1Lt

1lt jug

21.00€

Jarro de 2Lt

2lt jug

40.00€



# COCKTAILS

Avec l'alcool-Mit Alkohol



## Aperol Spritz

Aperol, vin pétillant, eau pétillante et orange

Aperol, Sekt, Mineralwasser und Orange

9.00€

## Pornstar Martini

Vodka vanille, pulpe de fruit de la passion, liqueur 43, vin pétillant et fruit de la

passion Vanille-Wodka, Passionsfruchtmark, Likör 43, Sekt und Passionsfrucht

9.50€

### ESPRESSO MARTINI "Pastel de Nata"



Vodka, liqueur "Pastel de Nata", café et cannelle  
Wodka, Likör „Pastel de Nata“, Kaffee und Zimt

9.00€

### DAIQUIRI Lichias



Rhum, purée de litchi, citron vert et litchis  
Rum, Litschi-Püree, Limette und Litschis

9.50€

## Chocolate Love

Vodka, Liqueur de chocolat, Sirop de chocolat, crème et chocolat

Wodka, Schokoladenlikör, Schokoladensirup, Sahne und Schokolade

9.00€

## Pumpkin spice

Gin, tequila, xarope de abóbora com especiarias e sumo de laranja

Gin, tequila, sirop d'épices de citrouille et jus d'orange

9.00€

### "SMOKED" BRANDY SOUR Fumé au romarin-Mit Rosmarin geräuchert



Brandy, jus de citron, sirop de sucre, bitter  
Angostura et blanc d'œuf  
Brandy, Zitronensaft, Zuckersirup,  
Angosturabitter und Eiweiß

09.50€

### Negroni figo da Índia Prickly pear Negroni

Gin, campari, martini et pulpe de figue de barbarie

Gin, Campari, Martini und Kaktusfeigenmark

9.50€

## Caramel "addiction"

Rhum, vodka, sirop de caramel et chantilly

Rum, Wodka, Karamellsirup und Schlagsahne

9.00€

## Mojito

Rhum, citron vert, sucre, menthe et eau gazeuse

Rum, Limette, Zucker, Minze und Mineralwasser

9.00€



## Caipirinha

Cachaça, citron vert, sucre

Cachaça, Limette, Zucker

9.00€

# COCKTAILS

Sans alcool-Kein Alkohol

## ORANGE-VANILLE

Vanille-Orange

Jus d'orange, sirop de vanille, jus de citron et eau gazeuse

Keksschokoladensirup, Mandelmilch und Schlagsahne



9.00€

## Virgin Pornstar

Purée de fruit de la passion, jus de pomme, jus de citron vert et sirop de fruit de la passion

Passionsfruchtpüree, Apfelsaft, Limettensaft und Passionsfruchtsirup

9.00€

## Cookie Mocktail

Sirop de chocolat cookie, lait d'amande et chantilly

Cookie chocolate syrup, almond milk and whipped cream

9.50€



## GINGER FIZZ

Jus de pomme, jus de citron, sirop de gingembre et soda au gingembre

Apfelsaft, Zitronensaft, Ingwersirup und Ginger Ale

9.50€



# JUS ET NECTARS DE FRUITS

Fruchtsäfte und Nektare

## Jus naturels-Natürliche Säfte

Orange-Orange 5.00€

Citron-Zitrone 5.00€

## Nectars de fruits-Fruchtnektar

Pommes-Äpfel 3.00€

Fruit de la passion-Passionsfrucht 3.00€

Ananas-Ananas 3.00€

Orange-Orange 3.00€



# REFRIGERANTES

Soft drinks

Coca-cola 3.00€

Coca-cola Light 3.00€

7up 3.00€

Fanta 3.00€

Ginger ale 3.00€

Citron Ice-tea

Zitrone ice-tea 3.00€

Pêche Ice-tea

Pfirsich ice-tea 3.00€



# BOISSONS SPIRITUEUSES

Alkoholische Getränke



## Cognac

Martell v.s	13.00€
Hennessy v.s	13.00€
Courvoisier v.s	13.00€
Remy Martin v.s.o.p	14.50€

## VIN DE LIQUEUR Likörwein

Porto seco "dry"	4.00€
Porto Ruby	4.00€
Porto Tawny	4.00€
Porto 10	7.00€
Porto 20	13.00€
Vinho Madeira	7.00€

## Apéritifs-Vorspeisen

Martini Rosso	4.00€
Martini Bianco	4.00€
Martini Dry	4.00€
Aperol	4.50€
Pimm's	4.50€
Ricard	4.50€
Campari	5.00€
Pastis	4.50€



## Bière pression-Fassbier

Stella Artois	25cl-3.00€	50cl-5.00€
Leffe	25cl-3.00€	50cl-5.00€
Franziskaner	25cl-3.00€	50cl-5.00€

## Bradys et eaux-de-vie

Brandy 1920	5.00€
Croft	6.00€
Macieira	6.00€
Martha's	6.00€
Adega velha	6.00€
Cachaca	6.00€
Grappa	6.00€
Medronho	6.50€

## Liqueurs-Liköre

Amarguinha	4.00€
Batida de coco	4.00€
Beirão	5.00€
Malibu	5.00€
Jägermeister	5.50€
Tia Maria	5.50€
Amareto	5.50€
Frangelico	5.50€
Passoa	5.50€
Cointreau	6.00€
Sambuca	6.00€
Limoncello	6.00€
Bailey's	7.50€
Grand Manier	7.50€
Drambuie	7.50€
Licor de menta	4.00€

## Bière en bouteille-Flaschenbier

Sidra de maçã-Apple cider	3.50€
Sidra de amora-Blackberry cider	3.50€
Cerveja s/alcool-Free alcohol	3.00€



# BOISSONS SPIRITUEUSES

Alkoholische Getränke



## Gin

Gordon's	6.50€
Gordon's Pink	6.80€
Bombay Sapphire	7.50€
Bulldog	8.50€
Tenqueray Ten	11.00€
Hendriks	12.00€
G Vine "florasion"	12.00€
Sharish	12.50€
Gin Mare	12.50€
Monkey 47	17.00€

## Vodka

Eristoff Black	5.00€
Absolut	5.50€
Absolut Vanilla	6.00€
Au Blue Raspberry	9.00€
Au Original	9.00€
Grey Gosse	11.00€

## Tequila

Sierra Silver	5.50€
Sierra Reposado	6.00€
Patron	11.00€

## Rum

Bacardi	5.00€
El dorado 3	6.00€
El dorado 5	7.00€
Captain Morgan spiced	7.00€
Kraken	7.00€
Diplomático	12.00€

## EAUX TONIQUES Tonisches Wasser

Schweppes	2.50€
Schweppes pink	2.50€
Fever Tree premium	3.00€



## Whiskies

### Nouveau-Neue

Cutty Sark	5.00€
J&B	5.00€
Johnnie Walker Red Label	5.00€

### Malte

Glendfiddich	11.00€
Crabbie Yardhead	11.00€

### American

Jim Beam	6.00€
Jack Daniel's	8.00€

### Vieux-Alter

J&B 15	8.50€
Chivas Regal 12	10.00€
Johnnie Walker Black Label	10.00€

### Irish

Jameson	6.00€
Bushmills	6.00€

# CAFÉS ET THÉS

Kaffee und Tee



## Espresso

Espresso 1.80€

## Café double

Doppelter Kaffee 2.20€

## Café au lait

Kaffee mit Milch 2.50€

## Café au lait végétal

Kaffee mit Pflanzenmilch 3.00€

## Café décaféiné

Entkoffeinierter Kaffee 1.80€

## Café américain

Amerikanischer Kaffee 2.10€

## Café Cappuccino

Cappuccino-Kaffee 2.80€

## Café machiado

Macchiado-Kaffee 2.80€

## Cafés de spécialité-Kaffeespezialitäten

### CAFÉ IRLANDAIS

Irischer Kaffee



Double café, whisky et chantilly  
Doppelter Kaffee, Whisky und Schlagsahne

7.50€

### CAFÉ ROYAL

Royal kaffee



Double café, Brandy et chantilly  
Doppelter Kaffee, Brandy und Schlagsahne

7.50€

## Thés et infusions-Tees und Aufgüsse

### THÉS

Tees

Vert-Grün

Menthe-Minze

Noir-Schwarz

### Thé simple

Einfacher Tee 1.80€

### Thé au lait

Tee mit Milch 2.50€

### Thé au lait végétal

Tee mit Pflanzenmilch 3.00€

### INFUSIONS

Aufgüsse

Camomille-Kamille

Mélisse-Zitronenmelisse

Tilleaul-Linde



### EAU

Wasser

Eau plate-Stilles Wasser 25cl-2.00€ 75cl-2.70€

Eau pétillante-Sprudel 25cl-2.10€ 75cl-2.80€

Água das pedras-Eau pétillante-sprudel 25cl-2.20€

Água do Castelo-Eau pétillante-sprudel 25cl-2.20€



# SANGRIAS



## BASE SANGRIA

Sangria-Basis

Citron, orange, sucre, cannelle, menthe,  
liqueur Beirão, Triple-sec, Brandy et Rhum  
Zitrone, Orange, Zucker, Zimt, Minze,  
Beirão-Likör, Triple-Sec, Brandy und Rum



## SANGRIA ROUGE

Rote Sangria

Base sangria, vin rouge, soda au citron, raisins et porto rouge  
Sangria-Basis, Rotwein, Zitronenlimonade, Weintrauben und roter Portwein

Verre  
Glas  
5.00€

Cruche de 1L  
1-Liter-Krug  
15.00€

Cruche de 2L  
2-Liter-Krug  
28.00€

## SANGRIA BLANCHE

Weiß Sangria

Base sangria, vin blanc, soda citron, fruit de la passion et porto blanc  
Sangria-Basis, Weißwein, Zitronenlimonade, Passionsfrucht und weißer  
Portwein

Verre  
Glas  
5.00€

Cruche de 1L  
1-Liter-Krug  
15.00€

Cruche de 2L  
2-Liter-Krug  
28.00€

## SANGRIA PÉTILLANTE

Sangria voller Sekt


Base sangria, vin mousseux, soda citron, fruits rouges et vermouth blanc  
Sangria-Basis, Sekt, Zitronenlimonade, rote Früchte und weißer Wermut

Verre  
Glas  
7.00€

Cruche de 1L  
1-Liter-Krug  
21.00€

Cruche de 2L  
2-Liter-Krug  
40.00€






Pequenos-almoços, almoços, lanches e  
pequenas compras. ...

**NOVO-NEW**  
**NOUVEAU-NEU**



**OLIVE**  
Mercadinho & Café  
Trattoria

Breakfast, lunch, snacks and small shopping.  
Petits déjeuners, déjeuners, collations et petits achats.  
Frühstück, Mittagessen, Snacks und kleine Einkäufe.





**OLIVE**  
Bistrô & Gastro Bar



**OLIVE**  
Mercadinho & Café  
Trattoria

Hotel Varandas do Castelo  
Rua da Torre Velha, 325H  
8200-385 Albufeira  
965116246  
965535017

