

The Olive Tree

RESTAURANTE

MENU

COUVERT

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

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

Pain, tapenade d'olive, carotte à l'Algarve et olives aromatisées.

5€



SOPAS E ENTRADAS QUENTES SOUPS & HOT STARTERS ENTRÉES CHAUDES

Creme de cogumelos com queijo creme e amêndoas torradas.

Mushrooms creamy soup, cream Cheese and roasted almonds.

Velouté aux champignons avec de la crème de fromage et amandes tonifiées.

7.50€



Creme legumes e croutons de Pão.
Vegetables creamy soup and bread croutons.

Velouté de légumes et croûtons.

5€



Creme de ervilhas com chouriço crocante.

Pea creamy soup and crispy chorizo.

Velouté aux petites pois avec chorizo croquant.

6.50€



Folhado de queijo de cabra com salada da estação.
Goat Cheese puff pastry accompanied with seasonal salad.

Feuilleté au fromage de chèvre avec sa salade de saison.

11.50€



ENTRADAS FRIAS COLD STARTERS ENTRÉES FROIDES

Escabeche de pato com laranja do algarve.

Duck escabeche with algarvian orange.

Saumure de canard a l'orange d'Algarve.

12€



Bruschetta de tomate e manjerição.
Tomato and basil Bruschetta.

Saumure de canard a l'orange d'Algarve.

9€



Salada de queijo fresco, nozes e vinagrete de manjerição.

Cottage cheese salad, nuts, and basil vinaigrette.

Salade de fromage frais, vinaigrette aux noix et basilic

10€



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

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

Salade de crevette accompagnée de mangue, tomate cherry et oignon confit.

13.50€



The Olive Tree

RESTAURANTE

PEIXE | FISH | POISSON

Bacalhau á lagareiro acompanhado de batatas a murro e legumes.

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

Morue à la Lagareiro accompagnée de purée de pommes de terre et de légumes.



22€

Filete de robalo, batata gratinada e legumes assados.

Sea Bass fillet, gratin potato, and roasted vegetables.

Filet de bar, gratin de pommes de terre et légumes rôtis.



19€

Caril de tamboril com arroz basmati de frutos secos.

Monkfish curry, accompanied by basmati rice and dried fruits.

Curry de lotte et riz basmati aux fruits secs.

Poulpe



18€

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

Octopus in the oven, seasonal salad and roasted sweet potato.

Poulpe au four avec salade de saison et patates douces rôties.



20€

Salmão grelhado com batata e legumes assados.

Grilled salmon, roasted potatoes, and vegetables

Saumon grillé avec pommes de terre rôties et légumes.



19.5€



The Olive Tree

RESTAURANTE

CARNE | MEAT | VIANDE

Frango piripiri com batata frita e salada algarvia.

Chicken "piripiri style" accompanied with french fries and algarvian salad.

Poulet au piment avec frites et salade de l'Algarve.



17€

Piano BBQ com esmagada de batata doce e legumes.

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

Piano BBQ avec purée de patates douces et légumes.



19€

Barriga de porco, batata gratinada e legumes.

Pork belly, gratin potato, and vegetables.

Poitrine de porc gratinée de pommes de terre et légumes.



18€

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

Duck magret, celery puree, sauteed vegetables and carrots.

Magret de canard, purée de céleri, carottes et légumes sautés.



21€

Bife de pimenta com batata frita á rodela.

Sirloin Steak and Pepper sauce, accompanied with home made chips.

Steak au poivre avec frites.



23€





The Olive Tree

RESTAURANTE



VEGAN E VEGETARIANO VEGAN & VEGETARIAN VEGAN ET VÉGÉTARIEN

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

17€

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

Feijoada aux haricots noirs, tofu, carottes, potiron, chou-fleur servie avec riz basmati.



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..

16€

Linguini aux légumes de saison (brocoli, tomates cerises, poivrons, poireaux et aubergines) avec sauce Alfredo.

Sauce Alfredo préparée avec du beurre, de la crème épaisse et du parmesan.



The Olive Tree

RESTAURANTE

SOBREMESAS DESSERTS

Panacota de coco e abacaxi. 7€
Coconut and pineapple Panna cotta
Panacota à la noix de coco et à l'ananas.



Mousse de chocolate e amêndoas torradas. 6.50€
Chocolate mousse and roasted almonds.
Mousse au chocolat et amandes grillées.



Crumble de maçã e gelado de baunilha. 9.00€
Apple crumble and vanilla ice cream.
Crumble aux pommes et glace vanille.



Brownie com gelado de chocolate. 8.50€
Brownie and chocolate ice cream.
Brownie avec glace au chocolat.



Salada de fruta fresca com sorvete de tangerina. 5.50€
Fresh fruit salad and mandarin sorbet.
Salade de fruits frais avec glace à la mandarine.



LEGENDA | LEGEND



Gluten | Gluten



Lactose | Lactose | Lait



Peixe | Fish | Poisson



Ovos | Eggs | Oeufs



Amendoins | Peanuts | Cacahuètes



Frutos Secos | Nuts



Soja | Soya



Tremoço | Lupin



Sementes Sésamo | Sesame Seeds



Mostarda | Mustard



Aipo | Celery



Moluscos | Molluscs



Marisco | seafood



Sulfitos | Sulphites

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

Disponos de livro de reclamações / Complaints book available.