

# as Descobertas

restaurante

## COUVERT

Seleção de manteigas aromatizadas,  
azeite Bio e pão .....6,00 €

## ENTRADAS

Sopa do chef .....4,50 €

Gaspacho de melância e tomate com iogurte  
fumado, croutons de ervas (V) .....5,50 €

Burrata com *chutney* de tomate, frutos secos  
e tosta de cereais (V) .....9,50 €

*Carpaccio* de polvo com salada de coentros  
e picado Algarvio .....13,50 €

"Ovos rotos" com presunto e maionese  
aromatizada com pimentão fumado .....12,50 €

Salada de queijo de cabra gratinado  
com mel e balsâmico (V) .....8,50 €

Salada César com *croûtons* de ervas e  
bacon crocante (V) .....12,00 €

*Risotto* Caprese com tomate,  
basilico e pesto (V) .....13,50 €

## PEIXES

Bacalhau confitado com esmagada de batata,  
*crumble* de broa e coentros .....21,00 €

Taco de salmão com *leche de tigre*,  
ravioli de legumes e camarão .....20,00 €

Robalinho com *risotto* de ameijoas e coentros,  
com molho "à Bulhão Pato" .....19,00 €

Filete de dourada grelhada com batata ao sal  
e compota de caldeirada .....18,50 €

## AMUSE-BOUCHE

by Chef Bruno Neves

Porque é sempre um prazer recebê-lo...

## CARNES

*Pastilla* de bochecha e lombinho, de porco ibérico  
com *chutney* de cebola roxa e batata-doce .....18,00 €

Lombo de cordeiro, cremoso de abóbora  
e espargos verdes .....21,00 €

Bife de novilho "à Portuguesa" com  
presunto frito e ovo B.T. ....20,00 €

Supremo de frango com crosta de ervas  
e legumes glaceados .....16,50 €

## SOBREMESAS

*Parfait* de iogurte com fava tonka e  
frutos vermelhos .....5,00 €

*Fondant* de chocolate com  
caramelo e *fleur de sel* .....6,50 €


Mousse de maçã com Porto e canela .....5,00 €

Ananás com calda de hortelã .....4,50 €

Tábua de queijos e compotas .....12,50 €

Seleção de gelados e *sorbets* .....4,50 €  
(2 Bolas)  
(1 bola ..... 2,50 €)

(V) Vegetariano

 Em caso de alergia ou intolerância,  
por favor solicite-nos qualquer informação adicional

IVA incluído à taxa legal em vigor

Olissippo  
HOTELS



# as Descobertas

restaurante

## COUVERT

Selection of flavoured butters, organic  
olive oil and bread .....6,00 €

## STARTERS

Soup of the chef .....4,50 €

Watermelon and tomato *gazpacho* with smoked  
yogurt and herbs *croûtons* (V) .....5,50 €

Burrata with tomato chutney  
and dry nuts (V) .....9,50 €

Octopus carpaccio with coriander salad .....13,50 €

*Huevos rotos* with smoked ham and  
paprika flavoured mayonnaise .....12,50 €

Goat cheese gratin salad with honey  
and balsamic vinegar (V) .....8,50 €

Caesar salad with herbs *croûtons* and  
crispy bacon .....12,00 €

*Risotto* caprese with tomato,  
basil and Pesto (V) .....13,50 €

## FISH

Codfish *confit* with mashed potatoes,  
cornbread and coriander crumble .....21,00 €

Salmon taco with *Leche de Tigre* and  
vegetables and shrimp ravioli .....20,00 €

Seabass with clams *risotto* and coriander  
with "*Bulhão Pato*" sauce .....19,00 €

Grilled seabream with roasted potato  
and peppers and onion jam .....18,50 €

## AMUSE-BOUCHE

by Chef Bruno Neves

Because it is always a pleasure to welcome you...

## MEAT

Cheek and tenderloin pork *pastilla*, with red  
onion chutney and sweet potato .....18,00 €

Lamb loin with pumpkin pureé  
and green asparagus .....21,00 €

Fried beef steak with crispy smoked ham  
and slow cooked egg .....20,00 €

Chicken supreme with herbs  
and sautéed vegetables .....16,50 €

## DESSERT

Yogurt and tonka bean *parfait*  
with red fruits .....5,00 €

Chocolate *fondant* with caramel  
and *fleur de sel* .....6,50 €

Roasted apple mousse with Port wine  
and cinnamon .....5,00 €

Grilled pineapple with fresh  
mint sauce .....4,50 €

Cheese selection with jam .....12,50 €

Ice cream and *sorbets* selection .....4,50 €  
(2 scoops)  
(1 scoop ..... 2,50 €)

(V) Vegetarian

 In case of food allergy or any  
intolerance, please ask us for additional information

VAT included at the current tax