

as Descobertas

restaurante

convert

Seleção de manteigas aromatizadas,
azeite bio e pão

6,00 €

entradas

Sopa do dia

4,50 €

Creme de abóbora assada com sementes
tostadas (V)

5,00 €

Salada César com camarão panado e lascas
de parmesão

11,00 €

Salada *Caprese* com *pesto* de tomate seco (V)

9,00 €

Camarão *al ajillo* com limão
confitado e ervas

12,00 €

Picado de novilho "à Madeirense"

15,00 €

Folhado de queijo cabra e frutos secos,
rúcula e redução de balsâmico (V)

9,00 €

Seleção de queijos e charcutaria

12,50 €

Risoto de cogumelos e espargos grelhados (V)

12,50 €

peixes

Salmão com risoto *al nero* e telha de açafraão

20,50 €

Espetada de polvo e camarão grelhados com
batata-doce e ervas

21,50 €

Garoupa com creme de Moqueca e *bock choy*

21,00 €

Robalinho com compota de caldeirada, batata
vitelotte e presunto crocante

18,50 €

Arroz cremoso de bacalhau e coentros

19,50 €

amuse-bouche

by Chef Bruno Neves

Porque é sempre um prazer recebê-lo...

carnes

Naco de porco preto com castanhas e
camarão salteado

18,50 €

Novilho com espargos grelhados e molho
de cerveja

21,00 €

Frango B.T. com guisado de cogumelos, alho
francês, batata-doce e gema curada

17,00 €

Kofta de borrego e hortelã com aveludado de
tomate assado e esmagada de batata

21,00 €

Hambúrguer *signature* (*cheddar*,
bacon, maionese de *kimchi* e lima)

16,00 €

sobremesas

Crème brûlée de fava tonka

5,50 €

Mi-cuit de chocolate com gelado de baunilha

6,00 €

Mousse de *tiramisu* e café, *crumble* de canela

6,00 €

Ananás grelhado com caramelo e flor de sal

5,00 €

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

4,50 €

(V) Vegetariano

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

IVA incluído à taxa legal em vigor

Livro de reclamações disponível

Olissippo
HOTELS



as Descobertas

restaurant

convert

Selection of flavored butters, organic olive oil and bread

6,00 €

starters

Soup of the day

4,50 €

Roasted pumpkin cream with toasted seeds (V)

5,00 €

Caesar salad with breaded shrimp and parmesan shavings

11,00 €

Caprese salad with dried tomato Pesto (V)

9,00 €

"Sizzling" garlic shrimp with confit lemon and herbs

12,00 €

Madeira style diced beef

15,00 €

Goat cheese and dried fruit puff pastry with arugula and balsamic reduction (V)

9,00 €

Selection of cheeses and charcuterie

12,50 €

Mushroom and grilled asparagus risotto (V)

12,50 €

fish

Salmon with black risotto and saffron crisp

20,50 €

Grilled octopus and shrimp skewer, sweet potato and herbs

21,50 €

Grouper with Moqueca cream and bok choy

21,00 €

Sea bass with fish stew compote, vitelotte potato and crispy ham

18,50 €

Creamy codfish and coriander rice

19,50 €

amuse-bouche

by Chef Bruno Neves

Because it's always a pleasure to welcome you...

meat

Iberian pork loin with chestnuts and sautéed shrimp

18,50 €

Fried beef steak with grilled asparagus and beer sauce

21,00 €

L.T. chicken with mushroom stew, leeks and sweet potato with cured egg yolk

17,00 €

Lamb and mint kofta, roasted tomato velouté and mashed potatoes

21,00 €

Signature burger (cheddar, bacon, kimchi-lime mayo)

16,00 €

desserts

Tonka bean crème brûlée

5,50 €

Chocolate Mi-cuit with vanilla ice cream

6,00 €

Tiramisu and coffee mousse, cinnamon crumble

6,00 €

Grilled pineapple with caramel and fleur de sel

5,00 €

Selection of ice creams and sorbets
(2 scoops)
(1 scoop 2,50 €)

4,50 €

(V) Vegetarian

(A) In case of allergy or intolerance, please ask us for any additional information!

VAT included at the current legal rate

Complaints book available

Olissippo
HOTELS

