



# as Descobertas

restaurante

## convert

Seleção de manteigas aromatizadas,  
azeite bio e pão 6,00 €

## entradas

Sopa do Chef 5,00 €

Creme de ervilha e hortelã, iogurte fumado (V) 5,50 €

Burratina fumada com creme de tomate  
e manjeriço 12,50 €

Salada de folhas tenras, lascas de frango  
com Pesto 11,50 €

Mini queijo de Azeitão assado com mel e  
frutos secos 15,00 €

Petisco de novilho com pickles caseiros 15,00 €

Crudo de salmão e beterraba amarela,  
creme de queijo e aneto 12,50 €

Tábua de queijos e enchidos 13,50 €

Risoto primavera com legumes da época (V) 13,00 €

## peixes

Linguine com Carbonara de camarão e  
gema curada 21,50 €

Perca com caldo de manjeriço, verdes  
salteados e crumble de amendoim tostado 21,00 €

Dourada com esmagada de batata-doce e  
picadinho regional 21,00 €

Salmão com caldo de limão, caril e ervas,  
espargos assados 21,50 €

Bacalhau confitado com "à Brás" de  
espargos verdes 22,50 €

## amuse-bouche

by Chef Bruno Neves

Porque é sempre um prazer recebê-lo...

## carnes

Manta de porco ibérico B.T. com Sumac,  
Bock-choy e rábano 19,50 €

Novilho com abóbora e batata confitada 22,00 €

Magret de pato com feijão coco e cenoura  
assada com laranja 23,00 €

Supremo de frango grelhado com limão, arroz  
de forno e legumes da época 18,00 €

Hambúrguer signature (Cheddar,  
bacon, maionese de Kimchi e lima) 17,50 €

## sobremesas

Mousse de pêra "bêbeda", com couli de  
vinho do Porto e canela 6,00 €

Tarte de maçã, gelado de baunilha com  
caramelo salgado 6,50 €

Parfait de iogurte e lima com crumble de  
frutos secos 6,50 €

Pêssego caramelizado, calda de hortelã e anis 5,50 €

Seleção de gelados e sorbets 5,00 €  
(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

Livro de reclamações disponível

Olisippo  
HOTELS





# as Descobertas


restaurant

## convert

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

## starters

Chef's soup 5,00 €

Green pea and mint velouté, smoked yogurt  5,50 €

Smoked burratina with tomato and basil cream 12,50 €


Tender leaf salad with shaved chicken and Pesto sauce 11,50 €

Oven-baked Azeitão D.O.P. cheese, honey and dried fruits 15,00 €

Veal bites with homemade pickles 15,00 €

Salmon crudo with yellow beetroot, cream cheese and dill 12,50 €

Selection of cheeses and premium cured meats 13,50 €

Spring risotto with seasonal vegetables  13,00 €

## fish

Linguine with prawn Carbonara and cured egg yolk 21,50 €

Pan-seared perch, basil broth, sautéed greens and toasted peanut crumble 21,00 €

Sea bream with crushed sweet potato and traditional Portuguese picadinho 21,00€

Pan-seared salmon with lemon and herb curry broth, roasted asparagus 21,50 €

Confit cod with "à Brás" of green asparagus 22,50 €

## amuse-bouche

by Chef Bruno Neves

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

## meat

Iberian pork belly with Sumac, Bok choy and radish 19,50 €

Beef steak with pumpkin and confit potatoes 22,00 €

Seared duck Magret with Borlotti beans and Orange-roasted carrots 23,00 €

Grilled chicken supreme, lemon, oven-baked rice and seasonal vegetables 18,00 €

Signature burger (cheddar, bacon, kimchi-lime mayo) 17,50 €

## desserts

Tipsy pear mousse with Port wine Coulis and cinnamon 6,00 €


Apple tart with vanilla ice cream and salted caramel 6,50 €

Yogurt and lime parfait with dried fruit crumble 6,50 €

Caramelized peach with mint and anise syrup 5,50 €

Selection of ice creams and sorbets 5,00 €  
(2 scoops)  
(1 scoop ..... 2,50 €)

 Vegetarian

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

VAT included at the current legal rate

Complaints book available

Olisippo  
HOTELS

