Olissippo
HOTELS

# CARTA OUTONO . INVERNO

## *Hotel Olissippo Oriente*

Num ambiente elegante e acolhedor, o Restaurante As Descobertas convida a desfrutar de momentos especiais, seja num almoço de negócios ou num agradável jantar em família.
Com a assinatura do Chef Bruno Neves e da equipa de cozinha do Olissippo Oriente, a nossa Carta celebra a riqueza da tradição gastronómica portuguesa, reinterpretada com criatividade e elegância à luz da cozinha contemporânea.
Uma experiência gastronómica que harmoniza sabores, texturas e cores, onde cada detalhe contribui para tornar cada refeição num momento único









# ENTRADAS

O primeiro convite à descoberta dos sabores do Chef. Uma pequena composição gastronómica que desperta os sentidos, valoriza a qualidade dos ingredientes e antecipa a experiência à mesa, num equilíbrio entre tradição e criatividade contemporânea

## Amuse-Bouche

O Amuse-bouche é um momento da autoria do chef Bruno Neves, que apela à criatividade da sua equipa para diariamente criar uma pequena entrada diferente e surpreender com um “mimo” os nossos clientes, como forma de agradecimento pela sua preferência e elevar ao máximo a sua experiência... e será oferta do hotel... porque é sempre um prazer receber os nossos clientes!

## Couvert

O Couvert é uma mistura de sabores bem portugueses, na simplicidade de um azeite extra-virgem biológico de alta qualidade, aliado à cremosidade, textura e aroma das manteigas caseiras, acompanhadas com um cesto de pão, cozido minutos antes

6,00 €

# ENTRADAS



## Sopa do Chef

Uma proposta reconfortante, preparada segundo a inspiração do Chef e com especial atenção à sazonalidade dos ingredientes, ideal para começar a refeição com sabor e tradição

5,00 €



## Aveludado de cenoura assada com pesto caseiro

A doçura natural da cenoura assada revela-se numa textura aveludada, enriquecida pela frescura aromática do pesto caseiro, numa combinação equilibrada e delicadamente envolvente

5,50 €



## “Ovos rotos” de novilho

Uma interpretação de um clássico de inspiração ibérica, combinando novilho, batata e ovo numa proposta generosa, de sabores intensos e textura irresistível

14,00 €



## Lascas de batata com sour cream e cebola crocante

Lascas de batata de textura estaladiça, acompanhadas pela cremosidade fresca do sour cream e pelo toque crocante da cebola, numa combinação simples e cheia de personalidade

5,00 €

# ENTRADAS



## Bruschetta de tomate e lascas de queijo da Ilha

Pão crocante, tomate e ervas aromáticas encontram o sabor intenso do queijo da Ilha, numa bruschetta que celebra ingredientes mediterrânicos com um distinto apontamento açoriano

8,00 €



## Folhado de legumes com vinagrete de mel e laranja

Legumes assados envoltos numa delicada massa folhada, complementados por um vinagrete de mel e laranja que equilibra notas doces, cítricas e tostadas

7,00 €



## Salada de folhas tenras e agrião e frango BT

Folhas tenras e agrião combinam com frango a baixa temperatura, lascas de parmesão e bacon crocante, numa salada que harmoniza frescura, suavidade e notas intensas

11,50 €



## Tábua de queijos e enchidos

Uma seleção de queijos e enchidos que celebra a tradição dos sabores portugueses, ideal para partilhar e apreciar a riqueza de diferentes texturas e intensidades

14,50 €



# PASTAS & OVOS

Entre a tradição da cozinha italiana e o prazer intemporal das preparações de ovos, esta seleção celebra a versatilidade de ingredientes simples, transformados em propostas cheias de sabor, textura e personalidade. Das massas envolvidas em molhos ricos e aveludados à cremosidade de um risotto cuidadosamente confecionado, cada prato revela o equilíbrio entre a qualidade dos ingredientes, a precisão das técnicas culinárias e a harmonia dos sabores

A intensidade aromática dos cogumelos, a riqueza dos molhos de inspiração tradicional e a delicadeza dos ovos preparados no momento dão forma a uma oferta gastronómica reconfortante, pensada para diferentes preferências e ocasiões. Uma interpretação contemporânea de receitas de referência, onde a simplicidade se alia ao cuidado da confeção e cada combinação convida a desfrutar de uma experiência genuína, saborosa e envolvente

# PASTAS & OVOS



## Pasta à bolonhesa

Massa envolvida num rico molho à bolonhesa, onde a carne e o tomate se conjugam numa receita de inspiração italiana, reconfortante e plena de sabor.

14,50 €



## Linguine à la carbonara com guanciale crocante

Linguine envolvido na cremosidade característica da carbonara, realçado pelo sabor profundo do guanciale e pela sua textura crocante, numa interpretação de inspiração italiana.

15,00 €



## Omeleta simples ou à sua escolha

Preparada no momento e ao gosto de cada cliente, esta omeleta oferece uma opção versátil e saborosa, ideal para uma refeição simples, personalizada e reconfortante

13,50 € I 15,00 €



## Risotto de cogumelos assados e rúcula

A cremosidade do risotto envolve o sabor intenso e terroso dos cogumelos assados, enquanto a rúcula acrescenta frescura e um delicado contraste vegetal.

14,00 €



# PEIXES

Inspirada na profunda ligação de Portugal ao mar e à riqueza da sua tradição piscatória, esta seleção valoriza a delicadeza do peixe através de confeções cuidadas, combinações aromáticas e acompanhamentos que respeitam a identidade de cada ingrediente. Do bacalhau, presença incontornável da gastronomia portuguesa, ao salmão e ao robalo, cada proposta procura realçar a textura, a suculência e os sabores naturais do peixe, conjugando-os com molhos de carácter e guarnições criteriosamente selecionadas

A frescura dos coentros, a vivacidade dos citrinos, a suavidade dos cremes e a intensidade dos molhos unem-se numa abordagem contemporânea, onde a técnica está ao serviço do sabor e a apresentação acompanha a qualidade da confeção. Entre referências tradicionais e apontamentos de inspiração internacional, cada prato proporciona uma experiência equilibrada e sofisticada, celebrando os produtos do mar através de uma cozinha autêntica, cuidada e cheia de identidade

# PEIXES



## Salmão com creme de batata trufada, bimis e chalotas assadas

Salmão suculento acompanhado por creme de batata aromatizado com trufa, bimis e chalotas assadas, numa combinação elegante que equilibra delicadeza, notas vegetais e profundidade aromática

20,50 €



## Robalo à guilho com coentros e limão

Robalo confecionado à guilho, com alho, coentros frescos e limão, numa combinação de aromas mediterrânicos que realça a delicadeza do peixe e a frescura dos citrinos

19,00 €

# PEIXES



## Goujons de peixe com arroz cremoso de tomate e ervas

Goujons de peixe dourados e crocantes, servidos com arroz cremoso de tomate e ervas aromáticas, numa proposta que combina textura, suavidade e sabores bem típicos e familiares

18,50 €



## Bacalhau assado com pil-pil e legumes salteados

Bacalhau assado, de lascas delicadas, acompanhado por molho pil-pil de textura envolvente e legumes salteados, numa interpretação contemporânea de um dos grandes clássicos portugueses

21,00 €



# CARNES

Da riqueza das carnes selecionadas à profundidade de sabor proporcionada pelas confeções lentas, esta seleção presta homenagem à tradição gastronómica portuguesa, reinterpretada através de técnicas contemporâneas e combinações de ingredientes cuidadosamente pensadas. O novilho, o porco ibérico e o frango assumem diferentes expressões à mesa, desde propostas de carácter intenso e textura suculenta até preparações delicadas, onde a precisão da confeção permite preservar a identidade e valorizar as qualidades de cada matéria-prima

As notas aromáticas das ervas frescas, a intensidade dos molhos, a doçura natural dos legumes de raiz e o contraste entre texturas macias e elementos crocantes compõem pratos generosos e cheios de personalidade. Entre receitas inspiradas em clássicos portugueses e interpretações de perfil mais contemporâneo, cada criação procura proporcionar uma experiência gastronómica envolvente, em que o conforto dos sabores tradicionais se encontra com a elegância, o rigor técnico e a criatividade da cozinha atual

# CARNES



## Naco de porco ibérico com raízes salteadas e molho de tomilho

Naco de porco ibérico, suculento e rico em sabor, acompanhado por raízes salteadas e molho de tomilho, numa proposta que celebra os aromas da estação

19,00 €



## Bochecha de novilho cozinhada durante 12 horas, com batatinha de forno e molho trufado

Cozinhada lentamente durante 12 horas, a bochecha de novilho apresenta uma textura tenra e envolvente, acompanhada por batatinha de forno e molho trufado de notas intensas

20,00 €

# CARNES



## Frango BT com crosta de ervas e polenta frita com tomate seco

Frango confecionado a baixa temperatura, envolvido numa crosta aromática de ervas, acompanhado por polenta frita e tomate seco, numa combinação de suavidade, crocância e sabor

18,00 €



## Bitoque Oriente (novilho com pickles caseiros e ovo “a cavalo”)

Uma interpretação do tradicional bitoque português, com novilho, ovo a cavalo e pickles caseiros, que acrescentam frescura e acidez a uma combinação clássica e reconfortante

19,50 €



# SANDUÍCHES

Inspirada em clássicos incontornáveis da gastronomia portuguesa e enriquecida por influências contemporâneas, esta seleção transforma a sanduíche numa proposta gastronómica versátil, saborosa e cuidadosamente elaborada. Do tradicional prego de novilho, onde a qualidade da carne e a riqueza aromática da manteiga de alho e ervas assumem protagonismo, às combinações mais criativas de frango, queijo, bacon, vegetais frescos e molhos de assinatura, cada receita revela uma atenção particular à escolha dos ingredientes e à harmonia dos seus elementos

A diversidade de pães, a suculência dos recheios, a frescura dos vegetais e o contraste entre componentes cremosos, crocantes e aromáticos conferem personalidade a cada proposta. Combinando referências familiares com apontamentos de inspiração, esta carta apresenta alternativas que conciliam descontração e qualidade, ideais para uma refeição prática sem abdicar do prazer gastronómico

# SANDUÍCHES



## Prego de novilho com manteiga de alho e ervas

Novilho servido em pão, enriquecido com manteiga de alho e ervas aromáticas, numa combinação suculenta e cheia de carácter que reinventa um clássico da cozinha portuguesa

16,00 €



## Baguete Club (frango, bacon, ovo, alface e tomate)

Baguete recheada com frango, bacon crocante, ovo, alface e tomate, numa combinação generosa que equilibra sabores intensos, frescura vegetal e diferentes texturas

14,50 €



## Sanduíche de crocantes do mar, molho de limão e ervas

De textura crocante e dourada, estes crocantes são servidos em sanduíche, acompanhados por um aromático molho de limão e ervas frescas. Uma proposta inspirada num dos sabores emblemáticos da gastronomia portuguesa, em tudo semelhante ao tradicional “choco frito“

14,00 €

# SANDUÍCHES



## Olissippo Burguer — pulled pork com maionese de jalapeno e tomate seco, cebola roxa em pickle e cheddar

Pulled pork de textura tenra e suculenta, enriquecido pela cremosidade da maionese de jalapeño e pelas notas intensas do tomate seco. A cebola roxa em pickle acrescenta frescura e acidez, enquanto o queijo cheddar confere um toque rico e envolvente, numa combinação contemporânea de sabores marcantes e texturas contrastantes

14,50 €



## Hambúrguer Signature — cheddar, bacon, maionese de Kimchi e lima

O nosso hambúrguer de assinatura reinventa um clássico com um toque contemporâneo, numa combinação cuidadosamente pensada de sabores que proporciona uma experiência gastronómica distinta, envolvente e verdadeiramente satisfatória

17,50 €



# SOBREMESAS

O momento final da refeição ganha expressão numa seleção de sobremesas que celebra a riqueza dos sabores tradicionais e a criatividade da pastelaria contemporânea. A fruta, as especiarias, o chocolate e o caramelo assumem diferentes protagonismos, dando origem a combinações onde a doçura natural dos ingredientes se equilibra com notas tostadas, nuances aromáticas e subtis contrastes de textura. Da delicadeza da fruta assada, evocando os sabores reconfortantes da estação, à intensidade envolvente do chocolate, cada proposta convida a prolongar o prazer da experiência gastronómica

A inspiração clássica cruza-se com apontamentos criativos, valorizando a cremosidade, a leveza e a crocância através de composições pensadas para despertar os sentidos. O vinho do Porto e a canela evocam a tradição doceira portuguesa, enquanto o café, os frutos secos e os contrastes entre temperaturas e texturas acrescentam profundidade e contemporaneidade. Para terminar a refeição com elegância, esta seleção oferece momentos de indulgência e equilíbrio, onde o cuidado da confeção e a harmonia dos sabores transformam cada sobremesa numa experiência memorável

# SOBREMESAS



## Clafoutis de banana caramelizada

Uma sobremesa de inspiração francesa, onde a banana caramelizada se combina com uma textura delicada e envolvente, proporcionando notas doces e aromas reconfortantes a cada colherada

5,50 €



## Tarte de maçã com flor de sal e caramelo de café

Maçã envolvida numa delicada tarte, enriquecida pelo contraste subtil da flor de sal e pela intensidade aromática do caramelo de café, numa sobremesa elegante e surpreendente

6,50 €



## Fondant de chocolate e crumble de frutos secos

Chocolate de sabor intenso num interior macio e envolvente, complementado pela textura crocante do crumble de frutos secos, numa sobremesa irresistível para os verdadeiros apreciadores de chocolate

6,50 €

# SOBREMESAS



## Pêra de forno com vinho do Porto e canela

Pêra assada lentamente, aromatizada com vinho do Porto e canela, numa sobremesa que celebra os sabores tradicionais portugueses e combina delicadeza, doçura e notas vínicas envolventes

5,50 €



## Seleção de gelados e sorbets

Uma seleção de gelados cremosos e sorbets refrescantes, com diferentes sabores e texturas, ideal para terminar a refeição com uma nota leve, fresca e saborosa

5,00 € - 2 bolas
2,50 € - 1 bola

Olissippo
HOTELS

# OBRIGADO





