

Olivae

RESTAURANT & TERRACE

Vegetariano / Vegetarian

34€ por pessoa / per person

Seleção de pães, manteigas e azeite 🍞🧈🌿
Selection of bread, assorted butters and olive oil

Entradas / Starters

BRUSCHETTA 🍞🧈🌿

Clássica entrada italiana com pão torrado, tomate, alho e manjeriço.
Iconic Italian starter with toasted bread, tomato, garlic and basil.

MIDDLE EASTERN DIPS 🍷🥙🌿

Uma variedade de molhos saborosos, como Hummus, Muttabal, Muhamara e Tzatziki, acompanhados de pão pita.
A variety of flavorful dips, Hummus, Muttabal, Muhamara and Tzatziki with pita bread.

BURRATA GENOVESE 🍷🌿

Burrata cremosa acompanhada de pesto de manjeriço, uma verdadeira delícia italiana.
Creamy burrata paired with aromatic basil pesto, a true Italian delight.

Massa e Risoto / Pasta and Risotto

RISOTTO AL TARTUFO E FUNGHI 🍷🍄🌿

Cogumelos da terra e trufas aromáticas criam um risoto vegetariano luxuoso.
Earthy mushrooms and aromatic truffles create a luxurious vegetarian risotto.

Pratos Principais / Main courses

PARMIGGIANA 🍷🌿

Uma delícia vegetariana siciliana, com camadas de berinjela frita, molho de tomate apurado e queijo Parmigiano.
A Sicilian vegetarian delight, featuring layers of fried aubergine, rich tomato sauce and Parmigiano cheese.

Acompanhamentos / Side dishes

MIX GREEN SALAD 🥗🌿

Uma salada fresca e leve, oferecendo um complemento crocante para a sua refeição.
A fresh and light salad, offering a crisp complement to your meal.

RATATOUILLE 🥗

Como o do filme!
Like the movie!

Sobremesas / Desserts

PANNACOTA 🍷🌿

Uma especialidade de Piemonte.
A Piedmontese specialty.

TIRAMISÙ 🍷🍷🌿

Um clássico italiano, que combina camadas de biscoitos champanhe embebidos em café, mascarpone cremoso e uma pitada de cacau em pó para um final delicioso.
An Italian classic, combining layers of coffee-soaked ladyfingers, creamy mascarpone, and a dusting of cocoa powder for a delightful finish.

Preços com IVA incluído à taxa em vigor
All prices are inclusive of VAT at the current rate

- Tremoços/Lupine 🌱
- Amendoins/Peanuts 🥜
- Leite/Milk 🥛
- Frutos casca rija/Nuts 🌰
- Sésamo/Sesame seeds 🌱
- Sulfitos/Sulfites 🧴
- Peixe/Fish 🐟
- Glúten/Gluten 🍷
- Soja/Soy 🌱
- Crustáceos/Crustacean 🦞
- Ovo/Egg 🥚
- Mostarda/Mustard 🧴
- Aipo/Celery 🌿
- Molusco/Mollusk 🐌
- Vegetariano/Vegetarian 🌿
- Vegan 🌱

Olivae

RESTAURANT & TERRACE

Sea-food delight

45€ por pessoa / per person

Seleção de pães, manteigas e azeite 🍞🧈🫒
Selection of bread, assorted butters and olive oil

Entradas / Starters

GAMBAS AL AJILLO 🍤🧄🧂🫒

Um clássico espanhol, oferecendo uma explosão de sabores com camarões suculentos num molho de alho picante.
A Spanish classic, delivering a burst of flavors with succulent shrimp in a spicy garlic sauce.

MIDDLE EASTERN DIPS 🍷🥙🧄🧂🫒

Uma variedade de molhos saborosos, como Hummus, Muttabal, Muhamara e Tzatziki, acompanhados de pão pita.
A variety of flavorful dips, Hummus, Muttabal, Muhamara and Tzatziki with pita bread.

NIÇOISE 🍷🥙🧄🧂🫒

Uma tradicional salada provençal de atum, com tomate, ovos cozidos, azeitonas e atum.
A traditional Provençal tuna salad of tomato, boiled eggs, olives and tuna.

Massa e Risoto / Pasta and Risotto

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE 🍷🍤🧄🧂🫒

Risoto de frutos do mar que reflete o estilo da Ligúria.
Seafood risotto that reflects the style of Liguria.

Pratos Principais / Main courses

BRANZINO IN GUAZZETTO 🍷🧄🧂🫒

Um prato de robalo delicioso com sabores napolitanos de tomate, azeitonas e alcaparras.
Seabass with Neapolitan flavors of tomatoes, olives, and capers.

Acompanhamentos / Side dishes

MIX GREEN SALAD 🍷🧄🧂🫒

Uma salada fresca e leve, oferecendo um complemento crocante para a sua refeição.
A fresh and light salad, offering a crisp complement to your meal.

RATATOUILLE 🍷

Como o do filme!
Like the movie!

Sobremesas / Desserts

CITRONELLA CRÈME BRULEE 🍷🧄🧂🫒

Um favorito francês, apresentando um creme de leite cremoso coberto com uma crosta crocante de açúcar caramelizado, servido com gelado de tangerina.
A French favorite, featuring a creamy custard topped with a crisp, caramelized sugar crust served with tangerine ice-cream.

TIRAMISÙ 🍷🧄🧂🫒

Um clássico italiano, que combina camadas de biscoitos champanhe embebidos em café, mascarpone cremoso e uma pitada de cacau em pó para um final delicioso.
An Italian classic, combining layers of coffee-soaked ladyfingers, creamy mascarpone, and a dusting of cocoa powder for a delightful finish.

Preços com IVA incluído à taxa em vigor
All prices are inclusive of VAT at the current rate

Tremoços/Lupine



Amendoins/Peanuts



Leite/Milk



Frutos casca rija/Nuts



Sésamo/Sesame seeds



Sulfitos/Sulfites



Peixe/Fish



Glúten/Gluten



Soja/Soy



Crustáceos/Crustacean



Ovo/Egg



Mostarda/Mustard



Aipo/Celery



Molusco/Mollusk



Vegetariano/Vegetarian



Vegan



Olivae

RESTAURANT & TERRACE

Carnivorous delight

55€ por pessoa / per person

Seleção de pães, manteigas e azeite 🍞🧈🫒
Selection of bread, assorted butters and olive oil

Entradas / Starters

BRUSCHETTA 🍞🧈🫒

Clássica entrada italiana com pão torrado, tomate, alho e manjeriço.
Iconic Italian starter with toasted bread, tomato, garlic and basil.

VITELLO TONNATO 🐷🍷🍷🍷🍷🍷

Um prato único e elegante, de Piemonte, que combina delicada vitela com um rico molho de atum e alcaparras.
A unique and elegant dish, from Piedmont, blending delicate veal with a rich tuna sauce and capers.

CHARCUTERIE SELECTION 🍷

Uma variedade de carnes frias premium, celebrando os diversos sabores da charcutaria mediterrânea.
An assortment of fine cured meats, celebrating the diverse flavors of Mediterranean charcuterie.

Massa e Risoto / Pasta and Risotto

GNOCCHI AL RAGÚ 🍷🍷🍷🍷

Gnocchi de batata com um robusto ragú de vitela, oferecendo sabores reconfortantes italianos.
Soft potato gnocchi with a hearty veal ragú, offering comforting Italian flavors.

Pratos Principais / Main courses

VITELLO ALLA MILANESE 🍷🍷🍷🍷

Um escalope de vitela crocante e tenro, servido com rúcula fresca e tomate cereja.
A crispy and tender breaded veal cutlet, served with fresh arugula and cherry tomatoes.

Acompanhamentos / Side dishes

MIX GREEN SALAD 🍷🍷🍷

Uma salada fresca e leve, oferecendo um complemento crocante para a sua refeição.
A fresh and light salad, offering a crisp complement to your meal.

RATATOUILLE 🍷

Como o do filme!
Like the movie!

Sobremesas / Desserts

BASQUE CHEESECAKE 🍷🍷🍷🍷

Um cheesecake rico e cremoso com uma cobertura caramelizada, inspirado no País Basco, oferecendo um equilíbrio perfeito de sabores e texturas.
A rich and creamy cheesecake with a caramelized top, inspired by the Basque Country, offering a perfect balance of flavors and textures.

TIRAMISÙ 🍷🍷🍷

Um clássico italiano, que combina camadas de biscoitos champanhe embebidos em café, mascarpone cremoso e uma pitada de cacau em pó para um final delicioso.
An Italian classic, combining layers of coffee-soaked ladyfingers, creamy mascarpone, and a dusting of cocoa powder for a delightful finish.

Preços com IVA incluído à taxa em vigor
All prices are inclusive of VAT at the current rate

Tremoços/Lupine
Amendoins/Peanuts
Leite/Milk
Frutos casca rija/Nuts
Sésamo/Sesame seeds
Sulfitos/Sulfites
Peixe/Fish
Glúten/Gluten
Soja/Soy
Crustáceos/Crustacean
Ovo/Egg
Mostarda/Mustard
Aipo/Celery
Molusco/Mollusk
Vegetariano/Vegetarian
Vegan

Olivae

RESTAURANT & TERRACE

Suplementos de bebidas / Beverage package

WELCOME DRINK
(15€ meia hora / 20€ uma hora)
(15€ half hour / 20€ one hour)

Vinho tinto da casa
House red wine

Vinho branco da casa
House white wine

Cerveja
Beer

Seleção de sumos
Selection of juices

Refrigerantes
Soft drinks

Água
Water

OLIVAE RECEPTION
(20€ meia hora / 25€ uma hora)
(20€ half hour / 25€ one hour)

Seleção de Spritz (3 tipos)
Selection of Spritz (3 types)

Espumante local
Local sparkling wine

Seleção de vinho branco / tinto
Selection of white / red wine

Cerveja
Beer

Seleção de sumos
Selection of juices

Refrigerantes
Soft drinks

Água
Water

MEAL PACKAGE
(20€ - serviço de 2 horas*)
(20€ - 2 hours service*)

Vinho branco
White wine

Vinho rosé
Rosé wine

Vinho tinto
Red wine

Água, refrigerantes e cafés
Mineral water, soft drinks and coffee

*10€ por cada hora adicional
*10 € every additional hour

OPEN BAR
(26€ primeira hora / 20€ segunda hora / 15€ terceira hora*)
(26€ first hour / 20€ second hour / 15€ third hour*)

Vinho branco
White wine

Vinho rosé
Rosé wine

Vinho tinto
Red wine

Whisky

Gin

Vodka

Cerveja Portuguesa
Portuguese Beers

Refrigerantes
Soft drinks

Variedade de sumos
Variety of juices

*10€ por cada hora adicional
*10 € every additional hour