MENÚ *d'Origem*

PARA COMPARTIR

Croqueta cremosa de Jamón Ibérico
Ensaladilla de gambón, huevo, piparra y tierra de aceituna negra
Pica-Pau de ternera, mostaza, ajo, jugo de carne y cebolla roja encurtida
Bacalao en tempura, alioli de limón y hierbas frescas

A ELEGIR

Corvina asada, crema de coliflor tostada,
espárragos verdes y salsa de limón y mantequilla
o
Presa ibérica, boniato asado, setas salteadas y jugo de carne

DULCE FINAL

Chocolate, naranja y almendra, bizcocho,
crema de naranja, almendra y helado de vainilla

BEBIDAS (Supl. +12€)

Vinos Mastinell, cerveza, refrescos y café

55€ IVA INCL.

olivialisboa|hotel
*****

MENÚ *Selección*

PRIMERO

Bocado de pulpo y patata
Vieira a la brasa, crema de puerro y coliflor,
manzana verde, aceite de avellana y jugo de marisco

SEGUNDO

Lubina salvaje a la plancha, crema de mariscos, cigala y piquillo

TERCERO

Solomillo de ternera Rossini, foie,
chalotas al Oporto, patata fondant y demi-glace

DULCE FINAL

Torrija de pan brioche, vainilla, naranja, canela y helado de leche
Bombón de turrón

BEBIDAS (Supl. +12€)

Vinos Mastinell, cerveza, refrescos y café

65€ IVA INCL.

olivialisboa|hotel
*****

MENÚ *Nochebuena*

PRIMERO

Minicono de tartar de vieira, miso y lima
Falso Oreo de foie
Croqueta cremosa de jamón ibérico

SEGUNDO

Pulpo a la brasa, parmentier de boniato, hinojo,
aceite de pimentón de la Vera y coral crujiente

TERCERO

Lomo de bacalao confitado, patata fondant, espárragos, beurre
blanc de cava y limón, aceite de perejil y cilantro

CUARTO

Solomillo de ternera, castaña, manzana,
chalota al Oporto y jugo de pato

DULCE FINAL

Mandarina, limón y cava
Chocolate, turrón, almendra y naranja
Petits fours

BEBIDAS INCLUIDAS

Copa de cava de bienvenida, vinos Mastinell,
cerveza, refrescos, café y té

99€ IVA INCL.

olivia lisboa | hotel
*****

MENÚ *Navidad*

PRIMERO

Pastel de bacalao, alioli de ajo asado y cebollino

SEGUNDO

Bisque de marisco, gambón, hinojo, aceite de cabezas
y crujiente especiado

TERCERO

Mero asada, patata y ajo asado, grelos,
salsa de cava y limón y aceite de perejil

CUARTO

Lingote de cordero asado, patata y ajo,
chalota y demi-glace de romero

DULCE FINAL

Limón, jengibre y menta
Tiramisú de café y amarguinha
Petit fours

BEBIDAS INCLUIDAS

Copa de cava de bienvenida, vinos Mastinell,
cerveza, refrescos, café y té

85€ IVA INCL.

olivia lisboa | hotel
*****

MENÚ *Fin de Año*

PRIMERO

Ceviche de corvina

Falso Oreo de foie

SEGUNDO

Brocheta de pulpo y cigalita, crema de apionabo, edamame salteado con ajo y limón y aceite de pimentón de la Vera

TERCERO

Lubina salvaje asada, coliflor, espárragos
y beurre blanc de cava y limón

CUARTO

Pierna de cordero asada, puré de patata y ajo asado,
chalota glaseada y jugo de romero

DULCE FINAL

Limón, yuzu y albahaca

Chocolate, café y avellana

Petit fours

UVAS

BEBIDAS INCLUIDAS

Agua, cava y vinos Mastinell, cerveza, refrescos, café y té

125€ IVA INCL.

olivia lisboa | hotel
*****

MENÚ

Brunch de Año Nuevo

ESTACIÓN IBÉRICA Y QUESOS

Jamón ibérico
Lomo ibérico de bellota
Chorizo ibérico de bellota
Salchichón ibérico de bellota
Cecina con almendras laminadas tostadas y aceite de oliva virgen extra
Selección de quesos portugueses y españoles: Serra da Estrela, Azeitão,
Manchego y queso curado
Membrillo, frutos secos, uvas y panes artesanos

RINCÓN DEL MAR

Anchoas del Cantábrico con AOVE y pequeñas tostadas
Gildas tradicionales: aceituna verde, anchoa y guindilla encurtida
Ensalada de bacalao desalado con pimientos asados, cebolla, perejil y AOVE
Salpicón de pulpo y langostinos cocidos con
pimiento rojo y verde, cebolla y vinagreta suave de Jerez

CANAPÉS Y PEQUEÑOS BOCADOS

Sándwiches triangulares de salmón ahumado con queso crema,
alcaparras, huevas de salmón y eneldo fresco
Mini brioche de pastrami con mostaza suave y pepinillo encurtido
Mini quiches de espinacas y queso
Selección de panes artesanos, focaccia y crackers

olivia lisboa | hotel
*****

MENÚ

Brunch de Año Nuevo

RINCÓN DE ENSALADAS

Lechugas variadas

Tomate fresco

Cebolla morada cortada en juliana fina

Zanahoria rallada

Pepino en rodajas

Aliños y complementos: AOVE, vinagre de Jerez, vinagre balsámico, vinagreta de la casa, limón, sal y pimienta

BUFFET CALIENTE

Pica-pau de novillo

Carne de cerdo à alentejana

Bacalao a Brás

Tortilla española de patata y cebolla

Croquetas cremosas de jamón ibérico

Patatas bravas con salsa brava y alioli

RINCÓN INFORMAL

Mini hamburguesas de Angus con pan brioche, queso y salsa especial

Mini pizzas variadas: margarita, jamón y queso y una opción vegetal

Verduras de temporada salteadas con aceite de oliva y hierbas

Tomates asados con ajo, tomillo y AOVE

Patatas a murro con ajo, romero y aceite de oliva

Patatas chips crujientes

Fruta fresca de temporada cortada

Frutos rojos y frutas tropicales

Yogur griego natural

Granola artesanal, semillas y frutos secos

olivia lisboa | hotel
*****

MENÚ

Brunch de Año Nuevo

PASTELERÍA Y BOLLERÍA

Croissants de mantequilla

Croissants de chocolate

Pasteles de nata

Carrot cake

Red velvet

Torta de naranja tradicional portuguesa

PANCAKES Y GOFRES

Pancakes y gofres

Nutella, miel y siropes variados

POSTRES INDIVIDUALES

Vasitos de mousse de chocolate

Panna cotta

ESTACIÓN DULCE ESPECIAL

Fuente de chocolate

Fresas, plátano, profiteroles y nubes

Mermeladas, miel y mantequilla

Bolo-Rei tradicional

BEBIDAS INCLUIDAS

Café espresso, descafeinado y cappuccino

Selección de tés e infusiones

Zumo de naranja y selección de zumos de frutas

Agua mineral natural y con gas

Leche y bebidas vegetales

Cava y mimosa

59€ IVA INCL.

olivialisboa|hotel
*****