



# Olivetto

By Chef Davide Couto



DAVIDE COUTO

# Raízes

## Menu Degustação

Abraçado pela Quinta de Santo António, o restaurante **Olivetto** cria as suas **Raízes**.

O menu degustação que lhe permitirá retornar às suas. Cercado de natureza, tradição e requinte, este menu promete uma experiência inesquecível. Deixe-se envolver pelos mistérios e ancestralidade dos sabores, cuidadosamente criados pelo **Chef Davide Couto**.

Mergulhe e surpreenda-se pelos sabores que o farão querer voltar. Cada momento será uma viagem memorável, digna de o fazer criar: **Raízes**.

## Raízes

65

Entrada | Prato | Sobremesa

A harmonização perfeita de sabores pensada para criar memórias.

# Menu

## Entradas Frias

Couvert Mediterrâneo	4
Pão fresco, tapenade de azeitona, manteiga aromatizada e azeite virgem extra	
Bacalhau à Portuguesa	7
Laminado com salada de pimentos, azeitona e croutons de alho	
Tártaro de Salmão	9
Milho crocante, taco, sementes de sésamo e toque de lima	
Carpaccio de Novilho	10
Rúcula selvagem, queijo da ilha e molho pesto caseiro	

## Entradas Quentes

Anho estufado	9
Pão ao vapor com seleção de legumes frescos	
Morceia grelhada	8
Grelas tenros e puré de maçã	
Crocante de Rabo de Boi	12
Acompanhado de maionese de Sriracha	
Folhado de Queijo de Cabra	10
Com cebola caramelizada e toque de mel	

# Menu

## Peixe

Camarão Tigre Grelhado 49

Batata crocante e salada de alfaces frescas

Sugestão de vinho: Lançavilla | Branco | Verdes | Azal

Robalo do Mar na Chapa 30

Com arroz cremoso de amêijoas e camarão

Sugestão de vinho: Poema | Branco | Verdes | Alvarinho

Bacalhau Confitado 24

Massada de ovas aromatizada com coentros frescos

Sugestão de vinho: Avô Fausto | Branco | Bairrada | Maria Gomes

Polvo no Forno 28

Batata a murro e grelos salteados

Sugestão de vinho: Vale de Vila Reserva | Branco | Douro | Blend

## Vegetariano

Estufado de Lentilhas 18

Lentilhas e legumes frescos estufados lentamente

Sugestão de vinho: Herdade das Servas | Rosé | Alentejo | Sangiovese

Tagliatelle 20

Cogumelos e espargos frescos

Sugestão de vinho: Lançavilla | Branco | Verdes | Alvarinho

# Menu

## Carne

- Lombo de Vitela 26  
*Escalope de foie gras, cebola caramelizada e ervilhas de quebrar*  
Sugestão de vinho: Vale de Vila Gr. Reserva | Tinto | Douro  
Touriga Franca & Touriga Nacional
- Naco de Vitela Arouquesa 22  
*Batata rústica e seleção de legumes frescos*  
Sugestão de vinho: Vale de Vila Reserva | Tinto | Douro  
Touriga Francesa & Touriga Nacional
- Plumas de Porco Alentejano 20  
*Arroz cremoso de cogumelos e espargos frescos*  
Sugestão de vinho: Herdade das Servas | Tinto | Alentejo  
Alicante Bouschet, Trincadeira | Touriga Nacional & Petit Verdot
- Supremo de Pintada 21  
*Recheada com alheira e gnocchi de batata com molho de queijo da serra*  
Sugestão de vinho: Maria Izabel | Branco | Douro  
Rabigato, Verdelho & Malvasia Fina

# Menu

## Sobremesas

Abacaxi laminado 5

Raspas de lima fresca

Queijo da Serra 8

Marmelada caseira e pão crocante

Sugestão de vinho: Vallado | Porto Tawny 10 anos | Douro | Blend

Mousse 6

Manga e Maracujá

Trilogia de doces regionais 10

Tradições a partilhar

Tarte de Chocolate 9

Gelado de pistácio

Sugestão de vinho: Vale de Vila | Porto Tawny 10 anos | Douro Touriga Nacional & Touriga Franca

**Aberto todos dias:** 12:30 - 14:30 | 17:30 - 22:00

IVA incluído à taxa legal definida. Este estabelecimento tem livro de reclamações.

Lotação: 40 lugares.