

# esplanda da oliveira

## Entradas Frias

### Citrinos

Tofu/ Caril/ Coentros  
14€



### Sapateira

Ovos de Truta/ Ficóide  
18€

## Entradas Quentes

### Couve-flor

Amarguinha/ Amêndoa  
15€



### Ovo & Cogumelos

Queijo da ilha/ Toucinho  
16€

### Línguas de Bacalhau

Pil-pil/ Salicórnia/ Algas  
24€

### Lula

Manteiga/ Salsa/ Citronela/ Cogumelos/ Tandori  
24€

## Do Mar

### Bacalhau Narcisa

Escabeche/ Lombarda/ Chips/ Migas  
36€

### Arroz de Peixe & carabineiro

Coentros/ Carolino  
2 pax  
80€

## Da Terra

### Pato Confitado

Risotto/ Espinafres/ Espargos  
30€

### Vazia de Novilho

Batata/ Mostarda/ Beterraba  
40€

### A nossa versão de Cabrito no forno

Batata/ Arroz de forno/ Legumes  
2 pax  
78€

## Sobremesas

### Pera

Caju/ Limão/ Coco  
12€

### Laranja

Ovos-moles/ Baunilha/ Limão/ Yuzo  
12€

### Queijos Nacionais

Compota/ Frutos secos  
22€

### Fruta

10€

# esplanda da oliveira

## Cold Starters

### Citrus

Tofu / Curry / Coriander  
14€



### Crab Meat

Trout Roe / Ice plant  
18€

## Hot Starters

### Cauliflower

Almond/ Bitter almond liqueur  
15€



### Egg & Mushrooms

Azorean cheese / Bacon  
16€

### Cod Tongues

Pil-pil / Samphire / Seaweed  
24€

### Squid

Butter / Parsley / Citronella / Mushrooms / Tandori  
24€

## From the sea

### Fish rice & Scarlet Shrimp

Coriander / Carolino rice  
Serves 2 people  
80€

### Cod (Narcisa style)

Escabeche/ Red cabbage/ Chips/ "Migas"  
(crumbed bread side dish)  
36€

## From the land

### Duck confit

Risotto / spinach / asparagus  
30€

### Veal

Potatoes / Mustard/ Beetroot  
40€

### Roasted Goatling à la Hool

Oven Rice/ Potatoes/ Vegetables  
Serves 2 people  
78€

## Deserts

### Pear

Cashew / Lemon / Coconut  
12€

### Orange

Egg yolk cream / Vanilla / Lemon / Yuzu  
12€

### Portuguese Cheeses

Jam / Dried fruits  
22€

### Fruit

10€

# esplanda da oliveira

## Entrantes fríos

### Cítricos

Tofu / Curry / Cilantro  
14€

### Buey de mar

Huevas de trucha / Ficoide  
18€

## Entrantes calientes

### Coliflor & almendra

Amarguinha / Avellana  
15€

### Huevo & champiñones

Queso de las Azores / Bacon  
16€

### Lenguas de bacalao

Pil-pil / salicornia / Algas  
24€

### Calamar

Mantequilla/ Perejil /Citronela /Champiñones /  
Tandoori  
24€

## Del Mar

### Morue "Narcisa"

Escabèche / Chou rouge / Chips / Migas  
36€

### Pescado y arroz carabinero

Cilantro/salchicha carolino  
2 personas  
80 €

## De la tierra

### Cabrito asado al horno (nuestra versión)

Patatas / Arroz al horno / Verduras  
2 personas  
78€

### Baviera de ternera

Patatas / Mostaza / Remolacha  
40€

### Pato confitado

Risotto / Espinacas / Espárragos  
30€

## Postre

### Pera

Anacardo / limón / coco  
12€

### Naranja

Ovos moles / vainilla / limón / yuzu  
12€

### Quesos nacionales

Mermelada / frutos secos  
22€

### Fruta

10€

# esplanda da oliveira

## Entrées froides

### Agrumes

Tofu / Curry / coriandre  
14€



### Tourteau

Œufs de truite / Ficoïde  
18€

## Entrées chaudes

### Chou-fleur

Amande / Liquer d'amande amère  
15€



### Œuf & champignons

Fromage des Açores / Bacon  
16€

### Langues de morue

Pil-pil / Salicorne / Algues  
24€

### Calmar

Beurre / Persil / Citronnelle / Champignons /  
Tandoori  
24€

## De la mer

### Morue "Narcisa"

Escabèche / chou rouge / chips / migas  
36€

### Riz de poisson & Mousqueton

Coriandre / riz carolino  
Pour 2 personnes  
80€

## De la terre

### Canard confit

Risotto / Épinards / Asperges  
30€

### Bavette de bœuf

Pommes de terre / Moutarde / Betterave  
40€

### Cabri rôti au four (notre version)

Pommes de terre / Riz au four / Légumes  
Pour 2 personnes  
78€

## Desserts

### Fruits

10€

### Poire

Noix de cajou / Citron / Noix de coco  
12€

### Orange

Ovos moles / Vanille / Citron / Yuzu  
12€

### Fromages nationaux

Confiture / Fruits secs  
22€