

Suppe

- 02 Caldo Verde
Kale soup
- 03 Gemüsecremesuppe
Creme de legumes
- 04 Fischsuppe
Fish soup

Salate

- 12 Salat mit frisch gebratenem Thunfisch-Streifen
Salad with fresh tuna stripes grilled
- 15 Salat mit Hähnchenbrustfilet gegrillt
Salad with chicken breast grilled
- 17 Salat mit frischem Lachs - Streifen vom Grill
Salad with fresh salmon stripes grilled
- 18 Salat mit frischen Tintenfische vom Grill
Salad with fresh squids grilled
- 19 Salat mit geschälte Gambas vom Grill
Salad with peeled gambas

Vegan

- 06 Vegane Paella, Reis mit Gemüse
- 07 Vegane Tapasteller, Bruschetta, Batatas Bravas, Pimientos de padron, Augenbohnen

Alle Preise inkl. MwSt. von 19%

Die zu deklarierenden Zusatzstoffe & Allergene finden Sie auf der letzten Seite unserer Speisekarte
Täglich wechselnde Beilagen können evtl. Allergene enthalten. Bitte fragen Sie die Bedienung.

Tapas-Teller für 2 Personen

- 53 **Tapas- Teller (für 2 Personen)**
Datteln in Speckmantel, Ziegenkäse in Speckmantel, Pimientos de Padron, Tintenfischringe paniert, Boquerones (Sardellen frittiert)
Bacon – wrapped dates, bacon wrapped goat cheese, pimientos de padron, fried calamari rings, deep fried boquerones
- 81 **Olá Lisboa Tapas-Teller (für 2 Personen)**
Pflaumen in Speckmantel, Ziegenkäse in Speckmantel, Pimientos de Padron, Tintenfischringe paniert, Gambas in Knoblauchsauce
Prunes wrapped in bacon, goat cheese bacon coat, pimientos de padron, fries calamari rings, gambas in garlic sauce
- 82 **Vegetarische Tapas - Teller (für 2 Personen)**
Pimientos de Padron, Batatas bravas, Papas arrugadas, Tortilla de batatas, Gratiniertes Ziegenkäse mit Feigen und Honig
Pimientos de padron, fried potatoes with homemade and spicy sauce, canarian potatoes with sauce, spanish omelette with potato, gratinated goat cheese with figs and honey
- 83 **Meeresfrüchte Tapas - Teller (für 2 - 3 Personen)**
Gambas in Knoblauchsauce, Gambas vom Grill, Tages - Muscheln in Weißweinsauce, Tintenfischringe paniert, Boquerones (Sardellen frittiert)
Gambas in garlic sauce, grilled gambas, mussels in white wine sauce, fried calamari rings, deep fried boquerones

Alle Preise inkl. MwSt. von 19%

Die zu deklarierenden Zusatzstoffe & Allergene finden Sie auf der letzten Seite unserer Speisekarte
Täglich wechselnde Beilagen können evtl. Allergene enthalten. Bitte fragen Sie die Bedienung.

Vorspeisen

- 37 Bruschetta mit Cherrytomaten, Knoblauch, Olivenöl, Basilikum
- 51 Tapas - Teller mit Serranoschinken, Chorizo, Salami, Manchegokäse und Oliven
Tapas plate with serrano ham, chorizo, salami, manchego cheese, olives
- 21 Gambas vom Grill
Grilled Gambas
- 23 Gambas in Knoblauchsauce
Gambas in Garlic Sauce
- 28 Gambas in Diablo Sauce Empfehlung des Hauses
- 31 Venusmuscheln in Olivenöl-Knoblauchsauce mit frischem Koriander
Ameijoas á bulhão pato /Clams bolhão pato style
- 54 Tortilla de batatas á espanhola / Kartoffelomelett nach spanischer Art
Omelette with potato
- 55 Tortilla de verdura á espanhola / Gemüseomelett nach spanischer Art
Omelette with vegetables
- 59 Pflaumen im Speckmantel
Prunes wrapped in bacon
- 60 Datteln im Speckmantel
Bacon wrapped dates
- 61 Ziegenkäse im Speckmantel
Bacon wrapped with Goat cheese
- 62 Paprikawürstchen gegrillt (Chorizo Rosario)
Grilled chorizo
- 63 Tintenfische vom Grill
Grilled Squids
- 64 Boquerones, Sardellen frittiert
Anchovies grilled
- 65 Batatas bravas (hausgemachte Pommes) mit scharfer Sauce
Fried Potatos with homemade and spicy sauce
- 66 Papas Arrugadas (runzelige Pellkartoffeln mit Salzkruste) mit Tunke
Canarian potatoes with sauce

Alle Preise inkl. MwSt. von 19%

Die zu deklarierenden Zusatzstoffe & Allergene finden Sie auf der letzten Seite unserer Speisekarte
Täglich wechselnde Beilagen können evtl. Allergene enthalten. Bitte fragen Sie die Bedienung.

Empfehlungen

- 248 Miesmuscheln in Weißweinsauce
Mussels in white wine sauce
- 249 Miesmuscheln in Tomatensauce
Mussels in tomato sauce
- 220 Fisch und Fleischplatte gegrillt (2 Personen)
Fish and meat plate grilled (2 persons)
- 218 Rib Eye Steak (Entrecôte) vom Grill
- 25 Gambas - Platte für 2 - 3 Personen (18 Stück Gambas)
Gambas Platte for 2 - 3 persons (18 pieces Gambas)
- 146 Fischeintopf nach portugiesischer Art / Portuguese fish stew
- 158 Meeresfrüchtepfanne (Gambas, Muscheln, Fischfilet) in Hummersahnesauce
Seafood pan with gambas and fish filet in lobster cream sauce
- 221 Rumpsteak nach portugiesischer Art
Rumpsteak portuguese style
- 241 Kaninchen in Rotweinsauce (mit Salzkartoffeln) im Tontopf serviert
Rabbit in red wine sauce (with salt potatoes)
- 242 Kaninchen nach Jäger Art (mit Salzkartoffeln) im Tontopf serviert
Rabbit hunter style (with salt potatoes)
- 232 Lammfilet vom Grill
Lamb filet grilled
- 233 Lammfilet in Rotweinsauce
Lamb filet in red wine sauce
- 15 Paella mit diversen Fischarten für 2 Personen (Zubereitungsdauer ca. 30-45 min.)
Paella of various fish (2 persons)
- 156) Paella nach Art des Hauses mit 2 Personen Fisch und Fleisch (Zubereitungsdauer ca. 30-45 min.)
Paella home style (2 persons)

Alle Preise inkl. MwSt. von 19%

Die zu deklarierenden Zusatzstoffe & Allergene finden Sie auf der letzten Seite unserer Speisekarte
Täglich wechselnde Beilagen können evtl. Allergene enthalten. Bitte fragen Sie die Bedienung.

Fisch

- 142 Fischplatte vom Grill, Lachs, Tintenfisch, Gambas, Tagesfisch
1 Pers. / 2 Pers.
Plate of fish grilled
1 Pers. / 2 Pers.
- 131 Lachsfilet vom Grill
Salmon steak grilled
- 132 Lachsfilet in Krabbensauce, Orangensauce oder Pfeffersauce
Salmon filet in crab sauce, orange sauce or pepper sauce
- 128 Rotbarschfilet in Krabbensauce, Orangensauce oder Mandelsauce
Redfish filet in crab sauce, orange sauce or almond sauce
- 137 Thunfischsteak vom Grill
Tuna steak grilled
- 138 Thunfischsteak in Pfeffersauce
Tuna steak pepper sauce
- 158 Meeresfrüchtepfanne (Gambas, Muscheln, Fischfilet) in Hummersahnesauce
Seafood pan with gambas and fish filet in lobster cream sauce
- 139 Tintenfische vom Grill
Squid grilled
- 135 Schwertfischsteak vom Grill
Sword fish steak grilled
- 136 Schwertfischsteak in Pfeffersauce
Sword fish steak in pepper sauce
- 140 Dorade Royal vom Grill
Dorade Royal grilled
- 141 Loup de Mer vom Grill
Sea bass grilled

Alle Fischgerichte (außer die Nr. 158) werden mit Tageskartoffeln und Saisongemüse serviert!
All fish dishes are served with potatoes of the day and fresh season vegetables, except the number (158)

Alle Preise inkl. MwSt. von 19%

Die zu deklarierenden Zusatzstoffe & Allergene finden Sie auf der letzten Seite unserer Speisekarte
Täglich wechselnde Beilagen können evtl. Allergene enthalten. Bitte fragen Sie die Bedienung.

Fleisch

(unsere Fleischgerichte werden auf Lavastein gegrillt)

- 216 Fleischplatte vom Grill Olá Lisboa 1 Person
(Rind, Lamm, Pute, Schwein) 2 Personen
- 222 Rinder - Hüftsteak vom Grill
Sirloin steak grilled
- 223 Rinder - Hüftsteak in Pfeffersauce
Sirloin steak in pepper sauce
- 201 Rumpsteak vom Grill
Rump steak grilled
- 202 Rumpsteak in Pfeffersauce oder Champignonsauce
Rump steak in green pepper sauce or mushrooms sauce
- 20 Rumpsteak nach Art des Hauses (mit Spiegelei)
- 206 Schweinenackensteaks in Weisswein-Knoblauchsauce
Pig neck steak in white wine - garlic sauce
- 209 Fleischspieß nach portugiesischer Art (Rind, Pute, Schwein)
Meat skewer Portuguese style (Meat of Pig, Turkey and Beef)
- 210 Lammkoteletts vom Grill
Lamb chops grilled
- 21 Putenbrustfilet vom Grill
Turkey breast filet grilled
- 215 Putenbrustfilet in Champignonsauce
Turkey breast filet in mushroom sauce

Alle Fleischgerichte werden mit Tages Pommes und Reis serviert!
Wahlweise anstatt Reis und Pommes mit Gemüse serviert!
All meat dishes are served with French fries of the day and rice!
Optionally, served instead of rice and fries with vegetables

Alle Preise inkl. MwSt. von 19%

Die zu deklarierenden Zusatzstoffe & Allergene finden Sie auf der letzten Seite unserer Speisekarte
Täglich wechselnde Beilagen können evtl. Allergene enthalten. Bitte fragen Sie die Bedienung.

Kindergerichte bis 12 Jahre

- 251 Burger mit Pommes
- 252 Fischstäbchen mit Pommes
- 253 Zwei zarte Putenbruststeaks mit Pommes

Extras - zum Dazubestellen

- 261 Brot
- 262 Aioli
- 263 Oliven
- 26 Pommes
- 265 Salzkartoffeln
- 266 Reis
- 267 Gemüseteller
- 268 Pfeffersauce
- 269 Hummer – Krabbensauce
- 270 Steaksauce nach Art des Hauses
- 271 Champignonsauce
- 272 Mandelsauce
- 273 Knoblauchsauce
- 27 Orangensauce
- 275 Kräuterbutter 2 St.
- 276 Spiegelei 2 St.

Desserts

- 292 Flankaramel
- 293 Mousse au Chocolat
- 29 Crema Catalana
- 296 Pastel de Nata (Vanilletörtchen)

Alle Preise inkl. MwSt. von 19%

Die zu deklarierenden Zusatzstoffe & Allergene finden Sie auf der letzten Seite unserer Speisekarte
Täglich wechselnde Beilagen können evtl. Allergene enthalten. Bitte fragen Sie die Bedienung.