

## Starters

- 75 Knoblauchbrot  
*Garlic bread*
- 76 Bruschetta mit Cherrytomaten, Knoblauch, Olivenöl, Basilikum  
*Bruschetta with cherry tomatoes, garlic, olive oil, basil*
- 79 Bruschetta mit Schafskäse  
*Bruschetta with sheep's cheese*
- 80 Zweierlei Bruschetta (mit Schafskäse & ohne Schafskäse)  
*Two kinds of bruschetta (with sheep's cheese & without sheep's cheese)*

## Salate

- 12 Salat mit Thunfischmedaillons vom Grill  
*Salad with grilled tuna medallions*
- 15 Salat mit Putenbrustfilet gegrillt  
*Salad with grilled turkey breast fillet*
- 17 Salat with grilled salmon medallions  
*Salad with grilled salmon medallions*
- 18 Salat mit Tintenfische vom Grill  
*Salad with grilled squid*
- 19 Salat mit geschälten Gambas vom Grill  
*Salad with peeled gambas*

## Vegetarisch

- 06 Vegane Paella, Reis mit Gemüse  
*Vegan Paella with rice and vegetables*
- 07 Veganer Tapasteller, Bruschetta, Batatas Bravas, Pimientos de padron, Augenbohnen  
*Vegan tapas platter, Bruschetta, Batatas Bravas, Pimientos de Padrón, Black-eyed peas*
- 08 Gebratenes Gemüse in Sesamöl, dazu Reis  
*Fried vegetables in sesame oil, served with rice*

Alle Preise inkl. MwSt. von 7%  
Die zu deklarierenden Zusatzstoffe & Allergene finden Sie auf der letzten Seite unserer Speisekarte.  
Täglich wechselnde Beilagen können evtl. Allergene enthalten. BiGe fragen Sie die Bedienung.

*All prices include 7%VAT.  
The additives and allergens that must be declared can be found on the last page of our menu.  
Side dishes that change daily may contain allergens. Ask your server if you have any questions.*

## 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 7%

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.

All prices include 7%VAT.

The additives and allergens that must be declared can be found on the last page of our menu.  
Side dishes that change daily may contain allergens. Ask your server if you have any questions.

## Vorspeisen - Tapas - köstliche Kleinigkeiten

- 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  
*Gambas in Diablo Sauce - House Recommendation*
- 31 Ameijoas á bulhão pato / Venusmuscheln in Olivenöl-Knoblauchsauce mit frischem Koriander  
*Clams bolhão pato style - Venus clams in olive oil and garlic sauce with fresh coriander*
- 54 Tortilla de batatas á espanhola / Kartoffelomelett nach spanischer Art  
*Spanish-style potato omelet*
- 55 Tortilla de verdura á espanhola / Gemüseomelett nach spanischer Art  
*Vegetable omelet, Spanish style*
- 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*
- 67 Pimientos de padron (Paprikaschoten)  
*Pimientos de padron (peppers)*
- 77 Gefüllte Champignons mit Chorizo und Schinkenwürfel  
*Stuffed mushrooms with chorizo and diced ham*
- 78 Gefüllte Champignons mit Gemüse und Käse überbacken  
*Stuffed mushrooms topped with vegetables and cheese*

Alle Preise inkl. MwSt. von 7%

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.

*All prices include 7%VAT.*

*The additives and allergens that must be declared can be found on the last page of our menu.*

*Side dishes that change daily may contain allergens. Ask your server if you have any questions.*

## Empfehlungen

- 142 Fischplatte vom Grill - Lachs, Tintenfisch, Gambas, Tagesfisch  
*Plate of fish grilled - Salmon, squid, prawns, fish of the day*
- 216 Fleischplatte vom Grill Olá Lisboa - Rind, Lamm, Pute, Schwein  
*Grilled meat platter Olá Lisboa - beef, lamb, turkey, pork*
- 25 Gambas - PlaGe für 2 - 3 Personen (18 Stück Gambas)  
*Gambas platter for 2-3 people (18 prawns)*
- 132 Lachsfilet in Krabbensauce, Orangensauce, Pfeffersauce  
*Salmon fillet in crab sauce, orange sauce or pepper sauce*
- 146 Fischeintopf nach portugiesischer Art  
*Portuguese fish stew*
- 148 Stockfisch gekocht oder vom Grill (Zubereitungsdauer ca. 30 min.)  
*Stockfish, cooked or grilled (preparation time approx. 30 min.)*
- 158 Meeresfrüchtepfanne (Gambas, Muscheln, Fischfilet) in Hummersahnesauce  
*Seafood pan (prawns, mussels, fish fillet) in lobster cream sauce*
- 221 Rumpsteak nach portugiesischer Art  
*Rumpsteak portuguese style*
- 210 Lammkoteletts vom Grill  
*Lamb chops grilled*
- 156 Paella nach Art des Hauses für 2 Personen mit Fisch, Fleisch und Meeresfrüchten (Zubereitungsdauer ca. 40-45 min.)  
*House-style paella for 2 people with fish, meat and seafood (preparation time approx. 40-45 min.)*
- 159 Paella nach Fischer Art für 2 Personen mit ganzem Hummer, Fisch, Meeresfrüchten und ganzem Hummer (Zubereitungsdauer ca. 40-45 min.)  
*Fisherman's Paella with whole lobster for 2 people (preparation time approx. 40-45 min.)*
- 157 Polvo á lagareiro / Oktopus in Olivenöl-Knoblauchsauce  
*Grilled octopus lagareiro style*
- 36 Polvo á galega / Oktopus nach Galega Art  
*Octopus gallega style*

Alle Preise inkl. MwSt. von 7%

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.

*All prices include 7%VAT.*

*The additives and allergens that must be declared can be found on the last page of our menu.  
Side dishes that change daily may contain allergens. Ask your server if you have any questions.*

## 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 (prawns, mussels, fish fillet) 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 (except No. 158) are served with potatoes of the day and seasonal vegetables.*

Alle Preise inkl. MwSt. von 7%

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.

Cdfje tg e% dnat7%(CV -

## Fleisch

Unsere Fleischgerichte werden auf Lavastein gegrillt!

- 216 Fleischplatte vom Grill Olá Lisboa (Rind, Lamm, Pute, Schwein) für 1 Person oder 2 Personen  
*Grilled meat platter Olá Lisboa (beef, lamb, turkey, pork) for 1 or 2 people*
- 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*
- 204 Rumpsteak nach Art des Hauses mit Spiegelei  
*Rump steak, house style, with fried egg*
- 206 Schweinenackensteaks in Weisswein-Knoblauchsauce  
*Pork neck steaks in white wine and garlic sauce*
- 209 Fleischspieß nach Portugiesischer Art (Rind, Pute, Schwein)  
*Meat skewers in the Portuguese style (beef, turkey, pork)*
- 210 Lammkoteletts vom Grill  
*Lamb chops grilled*
- 214 Putenbrustfilet vom Grill  
*Turkey breast filet grilled*
- 215 Putenbrustfilet in Champignonsauce  
*Turkey breast filet in mushroom sauce*
- 200\$ Francesinha / Francesinha, ist ein überbackenes Sandwich aus Toast, Kochschinken, Rindfleisch, Linguica (geräucherte Rohwurst) Käse und Spiegelei. Das ganze überbacken aus dem Ofen und am Schluss übergossen mit der leckeren Soße.  
*Francesinha is a baked sandwich made with toast, cooked ham, beef, linguica (smoked sausage), cheese, and a fried egg. It's all baked in the oven and finally topped with a delicious 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 7%

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.

( 7% " ( ' )

' (

!

'

## 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 7%

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.

( ? " ( ' )

' (

!

'