

---

## Jardim das Oliveiras

---

### **SOBRE**

Longe da costa marítima, fica num Algarve mais serrano, mais fresco e provavelmente mais desconhecido, logo mais intrigante. Aqui a tradição é que manda. Os anos passam, mas o forno a lenha é o que continua a mandar na casa. O peixe assado em forno de lenha, o cozido de couve à Monchique, o assado de cabrito, o porco assado no forno com figos e a lebre com feijão são algumas das especialidades deste restaurante. Conte ainda com alguns doces, como o doce de alfarroba, o bolo maio e o bolo facho. A carta de vinhos é interessante e merece alguma atenção.

### **Contactos**

Estrada da Fóia - Sítio do Porto Escuro 8550-351 Monchique

Telefone: +351 282 912 874

Fax: +351 282 912 874

Website: <http://www.jardimdasoniveiras.com>

---

### **Caraterísticas e Serviços**

Esplanada

Ar condicionado

Capacidade: 120

Parque de estacionamento

Panorâmico

Área reservada a não fumadores

Área reservada a fumadores

---

### **Horários e Reservas**

Reserva:: reserva2

12h00 - 23h00

---

### **Pagamentos**

Aceita cartões de crédito

Preço Indicativo: \$\$ (10€ - 20€)

---

### **Acessos**

Autocarro

---

### **Acessibilidade**

Acesso para deficientes

### **Outras Informações**

Tipo de Cozinha: Regional Portuguesa Especialidade da Casa: Cozido de Couve à Monchique; Feijão com arroz e castanhas; Cabrito no forno com ameixas; Papas com piques; Caça; Enchidos regionais, etc. Nota: Comida regional

---

feita no fogo e forno de lenha.