
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

Tem 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.