



# El Olivo


RESTAURANTE

## PARA COMPARTIR

Tabla de chacinas ibéricas · 15.95

Ensalada de rúcula, queso crema, remolacha asada y avellanas garrapiñadas con PX y aceite de trufa · 9.45€

Carpaccio de pulpo con parmesano, piparra y alcaparra con vinagreta de lima y AOVE · 10.85€

Tofu de finas hierbas asado al carbón y bañado con mojo rojo · 10.95€ 

Croquetas caseras de chipirones en su tinta · 8.95€

Burrata sobre mix de tomates reliquia, anacardos y avellanas bañadas con pesto de rúcula · 12.75€

Vieiras grilladas sobre puré de boniato y reducción de mar · 16€

## PRINCIPALES DEL MAR

Lubina a la parrilla con hinojo y verduritas · 23€

Rodaballo con bearnesa de cebollinos con papas bonitas, acelgas y espinacas · 25€

Bacalao al pil pil · 21€

## PRINCIPALES DE LA TIERRA

Risotto de setas silvestres · 14€

Carrilleras de ternera rosada en reducción de Oporto · 19.95€

Magret de pato, mini verduritas y col lombarda braseada · 21€

Presa ibérica al carbón (200gr) · 18.75€

Solomillo de ternera a la parrilla (260gr) con gratén de Dauphinoise · 22.95€

Lomo bajo (325gr) de Wagyu a la parrilla "Finca Rosalía" · 55€

Chuletón de vaca a la parrilla (550 - 600 gr) · 30€

Acompañamientos : Ensalada / Patatas fritas / Puré de papas / Puré de boniato



## LO MÁS DULCE

Selección de quesos españoles · 14€

Sopa de chocolate con sorbete de mandarina · 7€

Milhojas de mascarpone, dulce de leche y frutas del bosque · 8€

Tarta de queso casera al horno · 8€

Crème brûlée · 8€

Eton Mess; nata montada, frutos del bosque y merengue · 8€

Frutas de temporada con sorbete de frambuesa · 6€





# El Olivo


RESTAURANTE

## STARTERS TO SHARE

Iberian cured meats • 15.95€

Arugula, cream cheese, roasted beet and caramelized hazelnut salad with Pedro Ximénez and truffle oil • 9.45€

Octopus carpaccio with parmesan, piparra and capers with lime and EVOO vinaigrette • 10.85€

Tofu of fine herbs roasted with red mojo sauce • 10.95€ 

Squid homemade croquettes • 8.95€

Burrata on a mix of "heirloom" tomatoes, cashews, hazelnuts bathed in arugula pesto • 12.75€

Grilled scallops on sweet potato puree and sea reduction • 16€

## MAIN FROM SEA

Grilled Sea Bass with fennel and vegetables • 23€

Turbot with chive béarnaise, potatoes, chard and sautéed spinach • 25€

Pil Pil Cod (olive oil and cod juice emulsion) • 21€

## MAIN FROM LAND

Wild mushroom risotto • 14€

Stewed Cheeks in Oporto reduction • 19€

Duck magret with mini vegetables and braised red cabbage • 21€

Iberian pork grilled (7 Oz) • 18.75€

Fillet steak (9 Oz) with Dauphinoise gratin • 22.95€

WAGYU Sirloin (11 Oz) "Finca Santa Rosalía" • 55€

Beef steak (19 - 21 Oz) • 30€

Sides: Salad / French fries / Mashed potatoes / Mashed sweet potato



## THE SWEETEST PART

Selection of Spanish cheeses • 14€

Chocolate soup with tangerine ice cream • 7€


Strudel with mascarpone, dulce de leche and forest fruits • 8€

Baked Cheesecake • 8€

Crème brûlée • 8€

Eton Mess • 8€

Seasonal fruits with raspberry sorbet • 7€





# El Olivo


RESTAURANTE

## VORSPEISE ZUM TEILEN

Tisch mit iberischen Aufschnitt · 15.95€

Rucola-Salat, Frischkäse, gerösteten Rüben und karamellisierten Haselnüssen mit Pedro Ximénez und Trüffelöl · 9.45€

Oktopus-Carpaccio mit Parmesan, Piparra und Kapern mit Limette und EVOO-Vinaigrette · 10.85€

Holzkohle gegrillter feiner Kräutertofu mit roter Mojo-Sauce · 10.95€ 

Hausgemachte Tintenfischkroketten · 8.95€

Burrata auf einer Mischung aus Urtomaten, Cashewnüssen und Haselnüssen, getoppt mit Rucolapesto · 12.75€

Gegrillte Jakobsmuscheln auf Süßkartoffelpüree und Meeresreduktion · 16€

## HAUPTSPEISEN AUS DEM MEER

Gegrillter Wolfsbarsch mit Fenchel und Gemüse · 23€

Steinbutt mit Schnittlauch-Béarnaise mit Bonita-Kartoffeln, Mangold und sautiertem Spinat · 25€

Kabeljau mit Pil Pil-Sauce (klassisch) · 21€

## HAUPTSPEISEN VOM LAND

Wildpilz Risotto · 14€

Rosé Kalbsbäckchen in Portweinreduktion · 19.95€

Entenmagret, Minigemüse und geschmorter Rotkohl · 21€

Iberisches Schweinefleisch vom Holzkohlegrill (200gr) · 18.75€

Gegrilltes Rinderfilet (260 gr) mit Dauphinoise Gratin · 29.95€

Gegrilltes WAGYU Low Loin (325gr) "Finca Rosalía" · 55€

Gegrilltes T-Bone-Steak (550 - 600 gr) · 30€

Beilagen : Salat / Pommes frites / Kartoffelpüree / Süßkartoffelpüree



## DESSERTS

Auswahl an spanischen Käsesorten · 14€

Schokoladensuppe mit Himbeereis · 7€

Strudel mit Mascarpone, Karamell-Sauce und Waldfrüchten · 8€

Traditioneller Käsekuchen · 8€

Crème brûlée · 8€

Eton mess, Schlagsahne, Waldfrüchte und Meringues · 8€

Saisonale Früchte mit Himbeersorbet · 6€





# El Olivo


RESTAURANTE

## À PARTAGER

Planche de charcuterie ibérique • 15.95€

Roquette salad, fromage frais, betteraves rôties et noisettes caramélisées au Pedro Ximénez et à l'huile de truffe • 9.45€

Carpaccio de poulpe au parmesan, piparra et câpres avec vinaigrette au citron vert et à l'huile d'olive • 10.85€

Tofu de fines herbes grillé au charbon et baigné à la sauce Mojo rouge • 10.95€ 

Croquettes de calamars maison à leur encre • 8.95€

Burrata sur mélange de tomates anciennes, noix de cajou et noisettes, garnie de pesto de roquette • 12.75€

Noix de Saint-Jacques grillées sur purée de patates douces et réduction marine • 16€

## PLAT PRINCIPAL DE LA MER

Bar grillé au fenouil et aux légumes • 23€

Turbot à la béarnaise de ciboulette, pommes de terre grelots sautées, blettes et épinards • 25€

Cabillaud au pil pil (émulsion d'huile d'olive et de jus de morue) • 21€

## PLAT PRINCIPAL DE LA TERRE

Risotto aux champignons sauvages • 14€

Joues de veau rosées au Porto • 19.95€

Magret de canard, mini-légumes et chou rouge braisé • 21€

Porc Ibérique au charbon (200 gr) • 18.75€

Filet de bœuf grillé (260 gr) avec gratin dauphinois • 22.95€

Filet WAGYU "Finca Rosalía" grillé (325gr) • 55€

Steak T-Bone grillé (550 - 600 gr) • 30€

Accompagnement: Salade / Frites / Purée de Pommes de Terre / Purée de Patate Douce



## DESSERTS

Sélection de fromages espagnols • 14€

Soupe de chocolat avec glace à la framboise • 7€

Millefeuille au mascarpone, confiture de lait et fruits des bois • 8€

Cheesecake cuit au four (fait maison) • 8€

Crème brûlée • 7€

Eton Mess; Crème fouettée, fruits des bois et meringues • 7€

Fruits de saison avec sorbet à la mandarine • 7€

