



EL OLIVO MIO

Para Picar...

Nuestras croquetas caseras de:

Pollo Payes	3€/und
Gambas	4€/und
Jamón Ibérico	3€/und

Primeros

Jamón Ibérico, Pan de cristal con Tomate <i>Iberic Curred Ham, Cristal Bread & Tomato - Jamon ibérique, pain crystal & tomate</i>	28 €
Sashimi de Pez Limon, Togarashi & Ponzu <i>GF</i> <i>Hamachi Sashimi, Togarashi & Ponzu - Sashimi de Hamachi, Togarashi & Ponzu</i>	21 €
Ceviche de Lubina Salvaje, Aguacate y Granada <i>GF</i> <i>Wild Sea Bass Ceviche, Grenade & Avocado - Ceviche de Bar de ligne, Avocat & grenade</i>	22 €
Tarta Tatin de Verduras Provenzales confitadas, Tomillo fresco y Romero <i>Provençal Vegetables tarte Tatin & Fresh Thyme - Tarte Tatin aux legumes Provençaux & thym frais</i>	16 €
Flores de Calabacin crujientes rellenas de Ricotta y Parmesano con su Pesto Trapanese <i>Zucchini flowers stuffed with ricotta and parmesan cheese, pesto trapanese</i> <i>Fleurs de courgettes farcies a la ricotta et au parmesan, pesto trapanese</i>	19 €
Espárragos variados Salteados con su huevo mollet, Tapenade y crujiente de Parmesano <i>GF</i> <i>Green asparagus Sauteed, egg mollet, Tapenade and crunchy parmesan</i> <i>Asperges vertes, oeuf mollet et dentelle de Parmesan</i>	18 €
Rollitos de Pollo Payés, Juliana de Verduras & Hierbas Frescas <i>Chicken Spring Rolls, Fresh vegetables and Herbs - Nems au Poulet et aux Legumes</i>	16 €
Burratina, Selección de tomates y su Salmorejo <i>Burratina & Tomatoes Fresh salad - Salade de Burratina, Tomates anciennes et Gaspacho</i>	17 €
Carpaccio de Entrecote de Ternera, Rucola Payesa y Parmesano <i>GF</i> <i>Beef Carpaccio, organic rocket & Truffle- Carpaccio de Boeuf, roquette sauvage Parmesan & Truffe</i>	18 €
Foie Gras de Pato del Périgord, Confitura de Naranja y Kumquat confitado <i>Foie Gras of Périgord Duck, Orange and Kumquat jelly</i> <i>Foie Gras mi-cuit & confiture d'Orange et Kumquat</i>	22 €

Pan, aceitunas y alioli 3 €/ pers. - Pan sin gluten 4,50€ - *GF* : gluten free

Segundos

Bacalao Negro Salvaje asado con Miso, Arroz Basmati <i>GF</i> <i>Mizo glazed Black Cod Nobu's Style - Cabillaud Noir laqué Miso & Mirin</i>	35 €
Suquet Tradicional de Rape y Almejas, Patata Monalisa <i>Traditional Suquet of Monkfish and Clams</i> <i>Traditionnel Suquet de Lotte et Palourdes, pommes de terre fondantes</i>	28 €
Lubina salvaje , Uvas pasas y Piñones, reducción de Jerez <i>GF</i> <i>Roasted wild fillet of bar, Raisins, Pine nuts and reduction of Jerez</i> <i>Filet de bar sauvage poêlé, Raisins secs, Pignons et réduction de Jerez</i>	34 €
Pollito Organico asado de Bresse (a.o.c) al Limón, Patatas al horno <i>GF</i> <i>Roasted Organic Bresse Baby Chicken, fresh thyme & potatoes</i> <i>Coquelet de Bresse rôti au thym frais et à l'ail, pommes de terres au four</i>	28 €
Tartare de Solomillo de Buey, Patatas fritas caseras <i>GF</i> <i>Beef Filet Tartare, Home made French Fries - Tartare de Boeuf, Frites maison</i>	26 €
Ojo de Bife, Patatas fritas caseras & Salsa Béarnaise <i>GF</i> <i>Ribeye, Béarnaise sauce & French fries - Ribeye, Sauce béarnaise & Frites maison</i>	36 €
Pierna de Cordero confitada 5 horas, Puré de Patata cremoso <i>GF</i> <i>Roasted Lamb shoulder 5h, creamy mashed potatoes</i> <i>Souris d'agneau confite 5h, purée onctueuse de pommes de terre</i>	29 €
Tagliatelles con Trufa Negra de verano de Teruel(DO), Tomillo fresco <i>Black Truffle Tagliatelles with fresh Thyme sauce- Tagliatelles à la truffe noire de Teruel (aoc)</i>	28 €
Linguine alla Vongole <i>Linguine alla Vongole - Linguine aux Palourdes</i>	24 €
<i>Puede pedir su pasta sin gluten con Trufa o Alla Vongole</i> <i>GF</i>	30€ / 26

Kids Menu

Penne con Tomate Casero Pasta with homemade tomato sauce	8 €	Penne con Pesto cremoso Penne and Creamy Pesto	10 €
Espàguettis a la Boloñesa Homemade Meatballs with Rice	12 €	Croquetas de Pollo Payes y Patatas fritas Chicken Croquettes and French fries	12 €
Milanesa de Pollo con Patatas fritas Chicken Nuggets and French Fries	12 €		