

DESDE **el Olivo** 1988



RESTAURANTE

PARA PICAR

Jamón ibérico de bellota y queso ronkal con pan de cristal y tomate.....	25,50
Jamón ibérico de cebo y queso boffard reserva con pan de cristal y tomate.....	18,50
Jamón Gran Reserva Tio Emilio con queso boffard curado y tostas de tomate.....	14,50
Boletus Edulis con alcachofas confitadas, parmentier de patata y yema de huevo con trufa.....	26,50
Huevos rotos con patata española, tacos de foie y jugo al Oporto.....	15,50
Croquetas caseras de buey de mar y langostinos con jugo de su coral (8 unidades).....	14,50
Pulpo a la llama con perlas de patatas confitadas, jamón ibérico, mayonesa de wasabi y tomatitos....	24,50
Vieira asada, ahumada al carbón de cerezo sobre cama de coliflor, almendra y crujiente de boniato...	23,50
Txipirón de anzuelo a la plancha relleno de hongos confitados.....	19,50

DE LA HUERTA

Ensalada Thai, ligeramente picante, con langostinos, mango y papaya.....	16,50
Burratina con rúcula y tomate cherry confitado.....	15,50
Tomate raf con anchoas y melva, crema de aguacate y cebolleta encurtida.....	22,00

LOS ARROCES

(Mínimo 2 personas. Precio por persona) Por Encargo

Arroz meloso de gambón al ajillo.....	12,50
Arroz meloso de costillas, alcachofas y judías.....	14,00
Arroz con pollo y setas.....	11,75
Paella de marisco.....	13,50
Arroz Negro.....	12,50

DE CUCHARA

Pregunte por nuestras sugerencias del día

VEGETARIANO Y VEGANO

Carpaccio de hongos con alcachofas y foie	12,75
Ratatouille vegana con coulis provincial	9,25
Crema de coco y zanahoria	9,50
Ravioli de calabacín amarillo con aceite de trufa negra	11,50

PARA LOS MÁS PEQUEÑOS

Salchichas de pollo con huevo y patatas fritas	12,50
Pechuga de pollo empanado, mini pizza y patatas fritas	12,50

DE NUESTRAS COSTAS

Lomo de corvina al pil pil con verduritas confitadas y un toque de alga codium.....	16,50
Merluza a la koxkera con almejas, yema de espárragos y huevo a baja temperatura.....	18,50
Rodaballo salvaje con crema de hinojo, espuma de centollo y brotes de acelga roja.....	21,00
Dorada Salvaje con refrito de ajo negro, bimi confitado y zanahoria en texturas.....	24,00

DE NUESTRAS DEHESAS

Carrillera de cerdo ibérico a baja tempertura con espuma cremosa trufada y boniato al carbón.....	17,50
Entrecot de Angus al carbón con patatas especiadas, crema de setas y pimientos de padrón (350 gr.)...	32,00
Solomillo de cebón con foie caramelizado y jugo de ternera flambeado al Armañac.....	24,00
Magret de pato con repollo y plátano, piña y crujiente de casabe.....	16,50

Los productos de la pesca afectados por el R.D. 1420/2006, de 1 de diciembre, sobre prevención en la parasitosis por anisakis, que se sirven en este establecimiento, han sido sometidos a congelación en los términos establecidos.

POSTRES DE LA CASA

(Precio por persona)

Coulant de chocolate negro manjar con helado de yogurt y cardamomo.....	8,50
Milhojas caramelizado con crema de vainilla, Bourbon y helado de almendra.....	6,50
Tocino de maracuyá con helado de arroz con leche y canela.....	6,50
Bizcocho de café con praliné de avellana y helado de café.....	6,50
Brioche caremelizado con reducción de mosto y helado de leche merengada.....	7,50

TINTOS

RIBERAS DEL DUERO (Reserva)

Hacienda Monasterio Reserva Especial	130,00
Expresión Neptis	39,00

Riberas del Duero (Crianza)

Malleolus	69,50
Matarromera.....	39,50
Protos	31,00
Valduero una cepa	48,00
Emilio Moro.....	34,50
Arzuaga	38,50
Arco de Curiel	23,50
Pesquera.....	37,00
Pago de los Capellanes	43,75
Valderiz	37,00
Juegabolos Valderiz 24 meses	61,00

Riberas del Duero (Joven)

Protos.....	16,75
Finca Resalso.....	17,75
Arcum (Arco de curiel).....	15,00
Hito (Bodegas Cepa 2l).....	18,50
Previus de Neptis 9 meses	19,50

Riojas (Reserva)

Luis Cañas Reserva de La Familia.....	36,50
Amarén Reserva.....	56,00

Riojas (Crianza)

Ramón Bilbao Edición Limitada.....	23,75
Luis Cañas	19,75
Luis Cañas 1/2	13,75
La Montesa	26,50
Ramón Bilbao	17,75
Ramón Bilbao 3/8	10,50
Marqués de Riscal.....	33,00

VINOS



OTRAS DENOMINACIONES

Tierra de Almería

Tintos

Cepa Fuente La Reina	27,00
Cabal (Fuentevictoria).....	11,75
Talento Joven (Fuentevictoria)	9,75
Cepa Bosquet Tinto Dulce	14,00
Sulayr (Laujar)	9,90

Blancos

Sulayr (Laujar)	9,90
------------------------	------

ROSADOS

Lambrusco (Italia).....	9,50
Yllera 5.5 (Rueda)	12,75
Mediodía	12,50

BLANCOS

Albariño Mar de Frades	29,50
Rias Baixas Martín Codax	22,00
Ribera Sacra La Pola	42,00
Somontano Enate Chardoney 234.....	16,25
Castilla y León - Rueda Yllera 5,5	12,75
Rueda Duquesa de Valladolid	14,50
José Pariente	19,00
Jose Pariente Cuvee	48,75
Jerez La Guita	13,50

CAVAS y CHAMPÁN

Juve y Camps Brut Nature	34,50
Moet & Chandon Brut Imperial	93,50
Cava Agustí Torrelló Brut	23,50
Cava Segura Viudas Brut Heredad	33,00
Anna de Codorniu	19,75
Sidra EL Gaitero Extra	9,90

DESDE **el Olivo** 1988
RESTAURANTE

