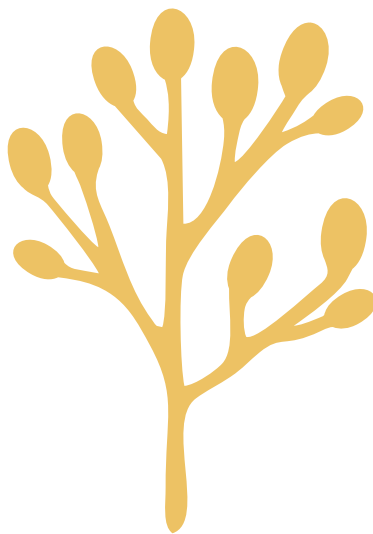




El Olivo se encuentra en un enclave donde el tiempo se detiene
y un oasis de belleza natural se despliega creando un lienzo de tranquilidad.

Aquí, la gastronomía se acompaña de una sinfonía de paz y armonía,
donde cada bocado es un deleite y cada instante, una experiencia única.

El Olivo is nestled in a place where time stands still, and an oasis
of natural beauty unfolds, creating a canvas of tranquility.

Here, gastronomy is accompanied by a symphony of peace and harmony,
where every bite is a delight and every moment, a unique experience.

Entrantes irresistibles

Tempting starters



TOMATE RAF TRINCHADO, ACEITE DE TRUFA,
OLIVAS KALAMATAS, BURRATA Y RÚCULA.
Chopped RAF tomato, truffle oil,
Kalamata olives, burrata and arugula.

15€  

ENSALADILLA RUSA DEL OLIVO
CON CAPELLANES, OLIVAS
Y MAYONESA AHUMADA.

El Olivo's Russian salad with capellanes,
olives and smoked mayonnaise.

9.50€    

ZAMBURIÑAS BRASEADAS
CON SALSA VERDE.

Seared scallops with green sauce.

4€ 

RAVIOLI CRUJIENTE DE SECRETO
Y CEBOLLITA CARAMELIZADA,
SALSA DE CAVA Y PERLAS DE AOVE.

Crispy ravioli with 'secreto' pork & caramelized
onion, cava sauce and EVOO pearls.

15€   

BERENJENAS EN TEMPURA
CON MIEL DE CAÑA Y SOJA.

Tempura eggplant with cane
honey and soy sauce.

9€    

FINGER DE POLLO CRUJIENTE
CON SALSA CHEDDAR Y JALAPEÑOS.
Crispy chicken fingers with
cheddar and jalapeño sauce.

14€          

ESPÁRRAGOS BRASEADOS EN ACEITE CÍTRICO,
ROMESCU DE PIMIENTOS ASADOS,
Y ALMENDRA MARCONA.

Seared asparagus in citrus oil,
roasted pepper romesco and marcona almond.

15€   

TOMATE A LA PARRILLA,
Y SALAZONES DE NUESTRAS COSTAS.

Grilled tomato and cured seafood from our coasts.

17€ 

ENSALADA CÉSAR POLLO CRUJIENTE,
TOMATES CHERRYS, QUESO CURADO
Y CROUTONS DE PAN.

Crispy chicken Caesar salad, cherry tomatoes,
cured cheese and bread croutons.

14€           

CROQUETAS DE: RABO DE TORO,
GAMBA ROJA, CHORIZO Y BOLETUS.

Oxtail croquettes, red prawn croquettes,
chorizo and boletus croquettes.

4€ unidad
14€ ración (x4)
      

SERVICIO DE PAN RECIÉN HORNEADO CON TOMATE RALLADO Y ALIOLI. 3€

Freshly baked bread served with grated tomato and aioli sauce.



para disfrutar con todos los sentidos
to enjoy with all the senses

Arroces del Chef

Chef's Rice

Mediterráneo Mediterranean

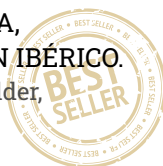
ARROZ DE RAPE Y GAMBAS
CON ALIOLI DE PIMIENTOS ROJOS.
Monkfish & prawn rice with
red pepper aioli.

18€    

Ibérico Iberian

ARROZ DE PRESA IBÉRICA,
ALCACHOFITAS Y JAMÓN IBÉRICO.
Rice with Iberian pork shoulder,
artichokes and Iberian ham.

20€ 



Almadraba

ARROZ DE GAMBA ROJA Y VENTRESCA
DE ATÚN DE NUESTRAS COSTAS.
Rice with red prawn and tuna belly
from our coasts.

21€   

Huertano orchard

ARROZ DE SETAS, ROMERO
AHUMADO Y TOMATE BRASEADO.
Rice with mushrooms, smoked
rosemary and braised tomato.

16€  

Arroz negro black rice

ARROZ NEGRO CON GAMBAS,
CHIPIRONES Y ALIOLI.
Black rice with prawns,
baby squids and aioli.

18€    

Arroz Meloso sticky rice

ARROZ MELOSO
CON BOGAVANTE.
Creamy rice with lobster.

23€    

Precios por persona. Mínimo dos personas / Prices per person. Minimum two people.
Todos los precios con IVA incluido/All prices are VAT included.

@gastroclubhag

Fuego & Tradición

fire & tradition

HAMBURGUESA DE CARNE MADURADA 180G, PAN BRIOCHE, MAYONESA TRUFADA, QUESO CREMA CHEDDAR, PEPINILLOS AGRIDULCES Y RÚCULA.

Aged beef burger (180g) brioche bun, truffle mayo, creamy cheddar cheese, sweet pickles and arugula.

19€       

CARRILLERA IBÉRICA GLASEADA AL MONASTREL Y PATATAS CONFITADAS CON ROMERO.

Iberian pork cheek glazed with monastrell wine and confit potatoes with rosemary.

22€ 

CHULETÓN DE VACA MADURADA (50 a 60 días) ACOMPAÑADO DE PATATAS BABY Y CHIMICHURRI.

Aged beef t-bone steak (50 to 60 days) served with baby potatoes and chimichurri.

56€ 

TAGLIATA DE LOMO BAJO A LA PARRILLA ACEITE DE TOMILLO Y ENDIVIA BRASEADA CON QUESO PARMESANO.

Grilled ribeye tagliatathyme oil and braised and endive with parmesan cheese.

21€ 

Olas & Sabores

waves & flavors

LUBINA SALVAJE COCINADA EN RUSTIDERA AL FOC CON SU GUARNICIÓN. (PESO APROXIMADO 1 KG)

Wild sea bass loin cooked in a roasting pan over embers with its garnish.

42€ 

*para compartir
to share*

PATA DE PULPO A LA PARRILLA Y PATATAS RÍO CON MAYONESA PICANTONA.

Grilled octopus leg with "rio" potatoes and spicy mayo.

22€  

SALMÓN MARINADO EN SWEET CHILI, SOJA Y EDAMAME SALTEADO CON CHORIZO.

Marinated salmon in sweet chili-soy and sautéed edamame with chorizo.

21€  

CALAMAR A LA PARRILLA PATATAS PANADERAS Y ALIOLI.

Grilled squid baker-style potatoes and aioli.

19€   

Menú infantil

Kids' menu

HAMBURGUESA O CHICKEN FINGERS, PATATAS FRITAS, HELADO Y BEBIDA
Burger or Chicken Fingers with Fries, Ice Cream, and a Drink.

18€       

 GLUTEN Gluten	 FRUTOS CÁSCARA Tree nuts	 HUEVOS Eggs	 MOSTAZA Mustard	 LECHE Milk	 SULFITOS Sulphites	 APIO Celery	 SOJA Soy	 ALTRAMUCES Lupin	 MOLUSCOS Molluscs	 CRUSTÁCEOS Crustaceans	 CACAHUETES Peanuts	 PESCADO Fish	 SÉSAMO Sesame
---	---	--	--	---	---	--	---	---	--	---	---	---	--

Si tiene alguna alergia o intolerancia, le rogamos que lo informe a nuestro personal, para ofrecerle alternativas alimentarias.
If you have any allergies or intolerances, we kindly ask that you inform our staff to provide you with alternative food options.



Disfruta la experiencia Gastro Club
Enjoy the Gastro Club experience