



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.

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 CESAR 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 DE:
GAMBA ROJA, CHORIZO Y BOLETUS
Oxtail croquettes, red prawn croquettes,
chorizo and boletus croquettes

4€         
unidad unit 14€ ración (x4)



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€   

Fuego & Tradición

fire & tradition



HAMBURGUESA DE CARNE MADURADA 180G,
PAN BRIOCHE, MAYONESA TRUFADA, QUESO
CREMA CHÉDAR, 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*

PATA DE PULPO A LA PARRILLA Y
PATATAS RÍO CON MAYONESA PICANTONA
Grilled Octopus LegRío-style and potatoes
with spicy mayo

22€  

SALMON 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€    

 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.