

## PARA IR ABRIENDO BOCA

Taquitos de sepia salteada al fuego y cocinada en agua de mar con mahonesa cítrica -13€-

Bravas de río "gandulas" (Patatas baby asadas con un último toque crujiente y salsa siracha) -8,5€-

Pulpo a feira -21€-

Puerros confitados a la brasa con Romesco - 12€-

Lágrimas de pollo con sus salsas para dipear -12€-

Zamburiñas braseadas con ceviche de corvina y mango -18€/ración o 3€/unidad-

Nuestra ensaladilla rusa con ventresca y huevo campero frito -9,5€-

Berberechos abiertos al wok con un toque thai -19€-

Crêpe de salmón y caviar en salsa de cava -14€-

Crispy crêpe de jamón, queso de cabra y cebolla caramelizada -12€-

Stuffed potato (Patata con panceta crispy y queso cheddar gratinado) -8€-

Trío de croquetas mediterráneas (Carabinero y gamba roja, sepia y arroz negro y bacalao con ajetes) -8,5€-

Cheesy nachos by Mónica Álvarez, totopos de maíz, pulled pork, salsa de queso cheddar, guacamole y pico de gallo -11€-

## LA ALEGRÍA DE LA HUERTA

Nuestra ensalada Waldorf (Pechuga de pollo, apio, piña, nueces, pasas y aliño de yogur y menta) -14€-

AVE CÉSAR (Lechugas variadas, tomates baby, croutons de pan, lascas de parmesano, pollo crispy y salsa César) -13€-

Tomate de la tierra, capellán y salazones alicantinos -17€-

## ENTRE PANES

Hamburguesa Bum 'N Rock (200 gr. carne de black angus, triple de queso, cebolla a la plancha y tomate de la tierra) -17€-

El Olivo Crunchy (Burger de pollo crujiente, bacon, queso cheddar, lechuga y salsa de miel y mostaza) -14€-

## DE LA MAR

Consultar pescado de lonja

Salmón salvaje a la brasa, ajada de kimchi y pak choi - 18€-

## ARROCES Y FIDEUÁ DEL MAESTRO

Galeras y pescado de lonja -15€-

Pollito coquelet y pak choi -15€-

Meloso de bogavante -21€-

Nuestro mar y montaña (magret de pato, sepia y tomate semi asado) -16€-

Rape, gamba y alioli negro -15€-

Cangrejo y gamba roja -17€-



restaurant  
**EL OLIVO**

## NUESTRAS BRASAS, SIEMPRE ENCENDIDAS

Parrillada El Olivo (Ideal para compartir - 600gr. de la mejor selección de carnes y embutidos argentinos con su guarnición) -29€-

Chorizo criollo a la brasa, patatas y pimientos de padrón -8€-

BBQ Ribs (Tira de costilla baby asada y glaseada con smoked BBQ, acompañada de patata Hasselback) -18€-

Lomo alto de vaca madurado 35 días, patata asada al tomillo y ensalada (peso 350 gr.) -21€-

## MOMENTO GOLOSO

Tarta fluida de queso al estilo la yaya -7€-

Tarta de la abuela (chocolate y galleta) -7€-

New York carrot cake -7€-

Nuestros Gelattos "Dulces y crujientes" -6€-  
Perfecto turrón | Yogur griego y mango | Choco Brownie |  
Canela con crujiente de caramelo

## Menú alicantino -29€-

Pan, tomate y alioli \*Bebida no incluida

3 entrantes sugerencia del chef a compartir

Arroz a elegir

Postre

Incluye la bebida por 12€ más

## Menú infantil -18€-

\*Hasta 12 años

Hamburguesa de ternera con queso, patatas y lágrimas de pollo

Helado

1 bebida incluida

Servicio de pan, tomate y alioli -3€/pax-

Síguenos y comparte tu experiencia



@restauranteelolivo\_hag

## TIME TO SNACK

Cubes of cuttlefish sautéed over the fire and cooked in seawater with citrus mayonnaise -13€-

Bravas "gandulas" (Roasted baby potatoes with a final crunchy touch and siracha sauce) -8.5€-

Octopus a feira -21€-

Grilled confit leeks with Romesco sauce - 12€-

Crunchy chicken with dipping sauces -12€-

Braised scallops with sea bass and mango ceviche -18€/portion or 3€/u.-

Our Spanish potato salad with tuna belly and fried egg on top -9.5€-

Open cockles wok with a Thai touch -19€-

Salmon and caviar crêpe with cava sauce -14€-

Crispy crêpe (ham, goat cheese and caramelized onion) -12€-

Stuffed potato (Potato with crispy bacon and gratin cheddar cheese) -8€-

Trio of Mediterranean croquettes (Carabinero and red shrimp, cuttlefish and black rice and cod with garlic sprouts) -8.5€-

Cheesy nachos by Mónica Álvarez, corn tortilla chips, pulled pork, cheddar cheese sauce, guacamole and pico de gallo -11€-

## A BIT OF GREEN

Our Waldorf salad (chicken breast, celery, pineapple, walnuts, raisins and yogurt and mint dressing) -14€-

AVE CÉSAR (Assorted lettuces, baby tomatoes, bread croutons, Parmesan flakes, crispy chicken and Caesar sauce) -13€-

Local tomato, capelin and salted fish from Alicante -17€-

## BURGERS

Bum 'N Rock Burger (200 gr. black angus beef, triple cheese, grilled onion and local tomato) -17€-

El Olivo Crunchy (Crispy chicken burger, bacon, cheddar cheese, lettuce and honey and mustard sauce) -14€-

## FROM THE SEA

Ask our staff about fish market

Grilled wild salmon, kimchi sauce and pak choi - 18€-

## MASTER'S RICES AND FIDEUÁ

Mantis shrimps and fish from the market -15€-

Coquelet chicken and pak choi -15€-

Thick rice of lobster -21€-

Our Sea and Mountain (duck magret, cuttlefish and semi-roasted tomato) -16€-

Monkfish, shrimp and black alioli -15€-

Crab and red shrimp -17€-



restaurante  
**EL OLIVO**

## THE FIRE IS ALWAYS ON

El Olivo Barbecue (Ideal for sharing - 600gr. of the best selection of Argentine meats and sausages with garnish) -29€-

Grilled Creole chorizo, potatoes and padrón peppers -8€-

BBQ Ribs (Strip of baby rib roasted and glazed with smoked BBQ, accompanied by Hasselback potato) -18€-

Beef tenderloin matured for 35 days, roasted potato with thyme and salad (weight 350 g.) -21€-

## SWEET MOMENT

Granny's semi liquid cheesecake- 7€ -

Granny's cake (chocolate and biscuits) -7€-

New York carrot cake -7€-

Our Gelattos "Sweet and crunchy" -6€-  
Perfect Nougat | Greek yogurt and mango | Choco Brownie  
Cinnamon with caramel crunch

## Menu from Alicante -29€-

Bread, tomato and alioli **\*Drink not included**

3 chef's suggestions starters to share

Rice to choose

Dessert

**\*You can include your drink for 12€ more**

## Kid's menu -18€-

**\*Until 12 years old**

Cheese beef burger, fries and crispy chicken

Ice cream

1 drink included

Bread, tomato and alioli service -3€/pax-

Follow us and share your experience



@restauranteelolivo\_hag