

# Los Olivos

**BIENVENIDOS**

**HORARIO DE APERTURA**

**COMIDA 13 - 15h30**

**PISCINA 12 - 18h +**

—

**WELCOME**

**OPENING HOURS**

**LUNCH 1 - 3.30 pm**

**POOL 12 - 6 pm +**



## ENTRANTES — STARTERS

<b>Pan con ali oli y aceitunas.</b>	<b>3.50 €</b>
<i>Bread with ali oli and olives</i>	
<b>Pan cristal con tomate de ramellet. (v.)</b>	<b>8 €</b>
<i>Cristal bread with ramellet tomato.</i>	
<b>Hummus de aguacate con crudités y crujientes de maiz.</b>	<b>15 €</b>
<i>Avocado hummus with crudité s and crunchy corn.</i>	
<b>Croquetas del día. (6u.)</b>	<b>15 €</b>
<i>Croquettes of the day. (6u.)</i>	
<b>Gazpacho de temporada. (v.)</b>	<b>16 €</b>
<i>Seasonal gazpacho. (v.)</i>	
<b>Ensalada de tomates de nuestra huerta, burrata, aceitunas, hinojo, albahaca y piñones. (v.)</b>	<b>21 €</b>
<i>Salad with tomatoes from our orchard, burrata, olives, fennel, basil &amp; pine nuts.</i>	
<b>Ensalada César con pollo crujiente, parmesano, croutons y cherrys</b>	<b>22 €</b>
<i>Caesar salad with crispy chicken, parmesan, croutons and cherries</i>	
<b>Ensalada con langostinos, aguacate, cilantro y mango.</b>	<b>28 €</b>
<i>Salad with langoustines, avocado, coriander &amp; mango.</i>	
<b>Jamon Ibérico de bellota, 90 gr.</b>	<b>38 €</b>
<i>Iberian Bellota ham, 90 gr.</i>	
<b>Tartar de salmón, rúcula, aguacate y vinagreta de chalota.</b>	<b>28 €</b>
<i>Salmon Tartar, arugula, avocado &amp; shallot vinaigrette</i>	

## BOCADILLOS — SANDWICHES

Llonguet “Petunia” pollo crujiente, huevo, bacon, tomate, lechuga y mayonesa. 24 €

*Petunia sandwich with llonguet bread, marinated chicken, mayonnaise, tomato, lettuce, egg and bacon.*

Hamburguesa vegana, cebolla encurtida, tomate, lechuga y hummus de aguacate. 25 €

*Vegan burger, pickled onion, tomato, lettuce and avocado hummus.*

Hamburguesa de ternera, queso mahonés, cebolla caramelizada, tomate, lechuga y mayonesa coreana 26 €

*Beef burger, mahón cheese, caramelized onion, korean mayo, tomato & lettuce.*

—

Todos los bocadillos se sirven con patatas fritas caseras o ensalada.

*All sandwiches are served with home fries or salad.*

## PIZZAS

Margherita – Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte y albahaca (v.) 19 €

*Margherita – Tomato San Marzano, mozzarella fior di latte & basil.*

Del huerto – Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, pesto de albahaca, pimientos asados, calabacín y cebolla morada. (v.) 21 €

*Del huerto – Tomato San Marzano, mozzarella fior di latte, basil pesto, roasted peppers, zucchini and red onion.*

Pancetta – Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, panceta, cebolla, pimiento verde 23 €

*Pancetta – Tomato San Marzano, mozzarella fior di latte, bacon, onion, green pepper.*

Petunia – Tomate San Marzano, sobrasada, berenjena, queso mahonés y miel 23 €

*Petunia – Tomato San Marzano, sobrassada, aubergine, mahones cheese and honey*

4 quesos – Mozzarella fior di latte, parmesano, gorgonzola y pecorino. (v.) 24 €

*4 cheeses – Mozzarella fior di latte, parmesan, gorgonzola and pecorino .*

Serrana – Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, rúcula, jamón serrano y stracciatela 25 €

*Serrana – Tomato San Marzano, mozzarella fior di latte, arugula, cured ham and stracciatella.*

Napoli – Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, anchoa, alcaparra y aceituna kalamata 24 €

*Napoli – Tomato San Marzano, mozzarella fior di latte, anchovy, caper & kalamata olive*

Prosciutto/Funghi – Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, jamón york y champiñones 22 €

*Prosciutto/Funghi – Tomato San Marzano, mozzarella fior di latte, ham & mushrooms*

## ARROCES Y PASTA — RICE & PASTA

<b>Rigatoni al pesto de albahaca, tomate de ramillete confitado y piñones. (v.)</b>	<b>23 €</b>
<i>Rigatoni with basil pesto, glazed «ramellet» tomato and pine nuts (v.)</i>	
<b>Arroz seco “a la llauna” de sepia y gamba roja con alioli</b>	<b>28 €</b>
<i>Paella “a la llauna” with cuttlefish &amp; red shrimps with alioli</i>	
<b>Tagliolini al agliolio de mar almejas, langostinos y mejorana</b>	<b>28 €</b>
<i>Agliolio tagliolini with clams, langoustines and marjoram</i>	

## CARNES Y PESCADOS — MEAT & FISH

<b>Pollo de corral marinado en mostaza y miel con patat@ asado</b>	<b>28 €</b>
<i>Free-range chicken marinated with mustard &amp; honey with baby potatoes</i>	
<b>Lubina a la plancha con brotes verdes, tomate cherry y cebolla encurtida</b>	<b>31 €</b>
<i>Grilled sea bass with green shoots, cherry tomato and pickled onion</i>	
<b>Pulpo a la brasa con parmentier y aceite de piment@n</b>	<b>36 €</b>
<i>Grilled octopus with parmentier and paprika oil</i>	
<b>Entrecote de vaca con verdura asada de temporada y chimichurri</b>	<b>36 €</b>
<i>Beef entrecote with roasted seasonal vegetables and chimichurri sauce</i>	

## GUARNICIONES EXTRA — EXTRA SIDE DISH

<b>Patatas fritas caseras. (v.)</b>	<b>8 €</b>
<i>Home made french fries.</i>	
<b>Ensalada verde de nuestra huerta. (v.)</b>	<b>8 €</b>
<i>Green salad from our orchard.</i>	
<b>Verduras asadas de temporada. (v.)</b>	<b>9 €</b>
<i>Seasonal grilled vegetables.</i>	

## POSTRES — DESSERTS

<b>Ensalada de fruta de temporada con sorbete de limón. (v.)</b>	<b>10 €</b>
<i>Fresh seasonal fruit salad with citrus sorbet.</i>	
<b>Tartaleta de limón y helado de frutos rojos.</b>	<b>12 €</b>
<i>Lemon Pie &amp; red fruit ice cream.</i>	
<b>Brownie de chocolate de Tanzania con nueces de macadamia y helado de vainilla. (v.)</b>	<b>12 €</b>
<i>Tanzanian chocolate brownie with macadamia nuts and vanilla ice cream</i>	