

A large, stylized illustration of an olive branch with several olives and leaves, rendered in shades of green and light green, serves as the background for the page. The word "Oliva" is written in a large, green, cursive font, with the letter 'O' being particularly large and containing a black olive pit. The branch curves across the top and down the left side of the page.

Oliva

Restaurante

Calle Madre de Dios, 39 Málaga

Donde sus platos salen del alma y el corazón,
Con buenos productos, calidad y porque no,
con el mejor aceite del mundo, de Jaén.

Donde cocinar es una ilusión diaria
haciendo un homenaje continuo a
los sabores tradicionales

"gracias abuelo QWICO".

Con el toque creativo de Nerya que fusiona sabores
como los grandes pintores mezclan colores,
retornando a lo esencial ya que a muchos
les recuerdan los guisos de sus abuelas,
esa cocina familiar.

Donde grandes y pequeños disfrutan cada plato,
siendo suficiente motivo para que
nos brillen los ojos y
mas aun se nos hinche el corazón
para seguir cocinando con mas ilusión.

A nuestros clientes
Gracias.



ENTRANTES

- Jamón ibérico
- Quesos Españoles (3 variedades)
- Tomate de la huerta
con anchoa del cantábrico
- Tartar de salchichón de Málaga
con encurtidos y tostas crujientes
- Tortilla de patatas (5 porciones)
con ensalada
- Ensalada de pimientos rojos asados
con atún en conserva
- Paté de Perdiz
con AOVE y pan cristal
- Surtido de ibéricos
Jamón, Lomo, Salchichón y chorizo
- Pan
- Pan Sin gluten

VEGETALES

- Ensalada de queso de cabra
Lechuga, tomate, pasas, nueces, cebolla frita
- Patatas bravas
con salsa picante casera
- Champiñones al ajillo con jamón
y cous cous de algas marinas (opcional sin jamón)
- Croquetas de espinacas (5 ud.)
con un toque de alioli
- Pimientos de Padrón fritos
- Revuelto de espárragos de huerta
con jamón y patometá ahumada (opcional sin)
- Alcachofas naturales
en salsa de mouse de pato y jamón ibérico
- Calabaza frita a la andaluza
con chorizo, huevo frito y torreznos
- Huevos a Romper
con jamón ibérico y mahonesa de trufa negra

ELŐÉTELEK

- Ibériai sonka 16 €
- Spanyol sajtok (3 féle) 16 €
- Kerti paradicsom 12 €
kantábriai szardellával
- Málagai salchichón tatár 12 €
savanyúságokkal és ropogós pirítóssal
- Burgonyás tortilla (5 adag) 10 €
salátával
- Sült piros paprika saláta 9 €
konzerv tonhállal
- Fogoly pástétom 8 €
extra szűz olívaolajjal és ropogós kenyérral
- Ibériai felvágott válogatás: 16 €
sonka, lomo, salchichón és chorizo
- Kenyér 1,5 €
- Gluténmentes kenyér 1,5 €

ZÖLDSÉGES ÉTELEK

- Kecskesajtos saláta 11 €
Saláta, paradicsom, mazsola, dió, pirított hagyma
- Csípős burgonya 10 €
házi pikáns szósszal
- Fokhagymás csiperke 12 €
sonkával és tengeri algás kuszusszal (kérésre sonka nélkül)
- Spenótos krokett (5 db) 9 €
ehyke aiolival
- Sült Padrón paprika 9 €
- Rántotta kerti spárgával, 12 €
sonkával és füstölt palmetával (kérésre hús nélkül)
- Friss articsóka 13 €
kacsa habos mártásban ibériai sonkával
- Andalúz módra 14 €
sült sütőtök chorizóval, tükkörtőjással és ropogós szalonnával
- „Széttört” tojás 14 €
ibériai sonkával és fekete szarvasgombás majonézzel

Ételallergia vagy intolerancia esetén kérjük, forduljon a felszolgálóhoz.



PESCADOS

Gambitas frescas de "La Caleta"
al ajillo con el mejor AOVE

Tartar templado de bacalo El Barquero
en salsa de naranja y pimentón de La Vera

Langostinos arrieros
con patatas, huevo frito, salsa de marisco y alioli de ajo negro

Langostinos estilo Thai ibérico
con cous cous de algas, salsa de verduras con leche de coco, arroz de vietnam y jamón ibérico

Marinera picante de mejillones desvalvados

Pata de pulpo confitado en su jugo sobre parmentier de patata cremosa y pimientos de Padrón

Lomo de bacalao "El Barquero" sobre cremoso de patata, tempura de verdura y crujiente de jamón

Almejas en salsa de algas
con vino de Sanlúcar

CARNES

Carrillada ibérica confitada al vino tinto y hortalizas frescas, con patatas panaderas

Secreto ibérico al ajillo
Homenaje a mi abuelo "QUICO"
tierna pieza de secreto ibérico cocinada a fuego lento con aromas serranos e inspirada en quisos tradicionales

Lagarto ibérico en estofado de Kimchi y jamón
Fusión de sabores tradicionales y asiáticos con identidad propia

Jamoncitos de pollo guisados con verduras y cerveza sin gluten, con patatas

Solomillo de cerdo adobado
a la plancha con patatas y pimientos de Padrón

POSTRES

Tarta de queso manchego
con crema de pistacho

Coulant de chocolate
con sorbete de mandarina

Flan de queso
con nata y nueces

Tocinillo de cielo
con tortas de Ines Rosales

HALAK ÉS TENGHERI ÉTELEK

Friss garnélarák "La Caleta" 13 €
módra fokhagymával és extra szűz olívaolajjal

Langyos tőkehal tatár El Barquero 18 €
narancsos-paprikás mártásban

"Arrieros" stílusú langusztin 14 €
burgonyával, tükrörtőjással, tengeri mártással és fekete fokhagymás aiolival

Thai stílusú ibériai langusztin 15 €
tengeri algás kuszkuossal, kókusztej zöldségmártással, vietnámi rizzsel és ibériai sonkával

Csípős, kagylóhúsos marinara 14 €

Konfitált polipcsáp saját levében, krémes burgonyapürével és Padrón paprikával 15 €

El Barquero tőkehalfilé burgonyakrémmel, zöldséges tempurával és ropogós sonkával 22 €

Kagyló algamártásban sanlúcari borral 16 €

HÚSÉTELEK

Ibériai sertéspofa vörösborban és friss zöldségekkel, kemencés burgonyával 16 €

Fokhagymás ibériai "secreto" 16 €
Tisztelgés nagyapám "QUICO" előtt
Lassan sült, omlós ibériai "secreto", hegyi fűszerekkel, hagyományos receptek ihletésére

Ibériai "Lagarto" 16 €
kimcsis-sonkás ragu
Spanyol és ázsiai ízek fúziója, saját stílusban

Párolt csirkecomb zöldségekkel 14 €
és gluténmentes sörrel, burgonyával

Pácolt sertésszűzérme grillezve 15 €
burgonyával és Padrón paprikával

DESSZERTEK

Manchego sajtorta 6,5 €
pisztáciakrémmel

Csokoládé coulant 5,5 €
mandarinsorbet-tel

Sajtos flan 5,5 €
tejszínhabbal és dióval

Tocinillo de cielo 5,5 €
karamellás desszert Inés Rosales lepénykéekkel



ITALOK

CERVEZAS

COPA
PINTA
TERCIO estrella galicia
TERCIO 0,0 estrella galicia
TERCIO SIN GLUTEN
ALHAMBRA 1925

REFRESCOS

COCA COLA normal o zero
FANTA LIMÓN O NARANJA
AQUARIUS LIMÓN
LIPTON
SEVEN UP
TÓNICA
ZUMO MELOCOTON/NARANJA/PIÑA
MOSTO SIN ALCOHOL

BLANCOS

VERDEJO
SECO AFRUTADO DE MOLLINA (Málaga)
MARQUES DE VIZHOJA
TREIXADURA/GODELLO
RIOJA ROSADO
SEMI DULCE
CAVA

TINTO

RIBERA DEL DUERO tempranillo
RIOJA tempranillo
TINTO CRIANZA DE MOLLINA (Málaga)
VINO DULCE PX

AGUA

CABREIROA 33 CL
CABREIROA 33 CL C/ GAS

VARIOS

VERMUT GALLEGO
VERMUT DE MÁLAGA
SANGRIA TRADICIONAL
APEROL SPRITZ
GIN TONIC

SÖRÖK

CSESZE
PINT
CSILLAG GALICIA 33cl
CSILLAG GALICIA 0,0 33cl
Gluténmentes 33cl
Alhambra 1925 33cl

ÜDÍTŐK

Coca-Cola (normál vagy Zero)
Fanta (citrom vagy narancs)
Aquarius citrom
Lipton
Seven Up
Tonic
Gyümölcslé: őszibarack / narancs / ananász
Alkoholmentes szőlőlé

FEHÉR BOROK

Verdejo	3,4€	20,0€
Száraz, gyümölcsös bor Mollinából (Málaga)	3,6€	23,0€
Marqués de Vizhoja	3,6€	22,0€
Treixadura / Godello	3,8€	23,0€
Rioja rosé	3,4€	20,0€
Felszázaz	3,4€	20,0€
Cava	3,6€	22,0€

VÖRÖSBOROK

Ribera del Duero - Tempranillo	3,4€	20,0€
Rioja - Tempranillo	3,4€	20,0€
Mollinai crianza (Málaga)	4,0€	24,0€
Édes PX bor	4,0€	

VÍZ

Cabreiroá 33 cl	2,7€
Cabreiroá 33 cl szénsavas	2,9€

EGYÉB

Galíciai vermut	4,2€
Málagai vermut	4,8€
Hagyományos sangria	4,5€
Aperol Spritz	6,5€
Gin-tonik	6,0€

CSESZE PALACSER