

A large, stylized illustration of an olive branch with several olives and leaves, rendered in shades of green and light green, serves as a 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 right 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 palometa 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

## UŽKANDŽIAI

- Iberišką kumpis 16 €
- Ispaniškų sūrių rinkinys (3 rūšys) 16 €
- Ūkišką pomidorą  
su Kantabrijos ančiuviais 12 €
- Malagos salchichón tartaras su marinuotomis  
daržovėmis ir traškiomis skrudintomis duonelėmis 12 €
- Bulvių tortilija (5 porcijos)  
su salotomis 10 €
- Keptų raudonųjų paprikų salotos  
su konservuotu tunu 9 €
- Kurapkos paštetas 8 €  
su ypač tyru alvuogių aliejumi ir traškia duona
- Iberiškų mėsos gaminių rinkinys:  
kumpis, lomo, salchichón ir chorizo 16 €
- Duona 1,5 €
- Duona be glitimo 1,5 €

## DARŽOVIŲ PATIEKALAI

- Salotos su ožkos sūriu 11 €  
Salotų lapai, pomidorai, razinos, graikiniai riešutai, kepti svogūnai
- Aštrios bulvės 10 €  
su naminiu pikantišku padažu
- Česhakiniai pievagrybiai su kumpiu  
ir jūros dumblių kluskusu (pageidaujant - be kumpio) 12 €
- Špinatų krocketai (5 vnt.) 9 €  
su lengvu aioli padažu
- Keptos Padrón paprikos 9 €
- Kiaušnienė su šviežiais smidrais,  
kumpiu ir rūkyta palometa (pageidaujant - be mėsos) 12 €
- Švieži artišokai 13 €  
anties putėsių padaže su iberišku kumpiu
- Andalūziškai keptas moliūgas 14 €  
su chorizo, keptu kiaušniu ir traškiais kiaulienos spirgais
- „Sulaužyti“ kiaušiniai 14 €  
su iberišku kumpiu ir juodųjų trumų majonezu

Jei tite alergijų ar maisto netoleravimą, prašome informuoti aptarnaujantį personalą.



## 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

## ŽUVIS IR JŪROS GĖRYBĖS

**Šviežios krevetės iš "La Caleta"**,  
keptos su česnaku ir ypač tyru alyvuogių aliejumi 13 €

**Šiltas menkės El Barquero tartaras**  
apelsinų padaže su rūkytomis La Vera paprikomis 18 €

**"Arrieros" stiliaus langustiniai**  
su bulvėmis, keptu kiaušiniu, jūros gėrybių padažu ir juodojo česnako aioli 14 €

**Iberiško-tailandietiško stiliaus langustiniai**  
su jūros dumblių kuskusu, daržovių padažu su kokosų pienu, vietnamiškais ryžiais ir iberišku kumpiu 15 €

**Aštrus marinaros** padaže troškinti, be kiautių midijų patiekalas 14 €

**Savo sultyse konfitintas** aštuonkojo čiuptuvas ant švelnios bulvių tyrės su Padrón paprikomis 15 €

**El Barquero menkės nugarinė**, ant kremės bulvių su daržovių tempura ir traskiu kumpiu 22 €

**Midijos jūros dumblių padaže**  
su Sanlúcaro vynu 16 €

## MĖSOS PATIEKALAI

**Iberiškos kiaulienos žandai**, lėtai troškinti raudoname vyne su šviežiomis daržovėmis ir orkaitėje keptomis bulvėmis 16 €

**Iberiškas "Secreto"**, keptas su česnaku  
Duoklė mano seneliui "QUICO"  
Minkštas iberiško "Secreto" gabalas, lėtai gamintas su kalnų žolelių aromatais, įkvėptas tradicinės virtuvės 16 €

**Iberiškas "Lagarto"**, troškintas su kimči ir kumpiu Ispaniškų ir azietiškių skonių sinteze, autorinis stilius 16 €

**Troškintos vištienos blauzdelės**  
su daržovėmis ir be gliatimo alumi, patiekiamos su bulvėmis 14 €

**Marinuota kiaulienos išpjova**,  
kepta ant grotelių, su bulvėmis ir Padrón paprikomis 15 €

## DESERTAI

**Manchego sūrio pyragas**  
su pistacijų kremu 6,5 €

**Šokoladinis coulant**  
su mandarinų šerbetu 5,5 €

**Sūrio flanai**  
su plakta grietine ir riešutais 5,5 €

**Tocinillo de cielo** tradicinis ispaniškas karamelinis desertas su Inés Rosales paplotėliais 5,5 €



## GĒRĪMAI

### 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

### ALUS

STIKLAS 3,5€  
DIDELIS STIKLAS 4,5€  
Estrella Galicia (33 CL) 3,5€  
Estrella Galicia 0,0 33CL 3,5€  
Alus be glutimo 33CL 3,8€  
Alhambra 1925 33CL 4,5€

### GAIVIEJI GĒRĪMAI

Coca-Cola (īprasta arba Zero) 3,0€  
Fanta (citrinų arba apelsinų) 3,0€  
Aquarius citrinų 3,0€  
Lipton 3,0€  
Seven Up 3,0€  
Tonikas 3,0€  
Sultys: persikų / apelsinų / ananasų 3,0€  
Nealkoholinis vynuogių gėrimas 3,0€

### BALTIEJI VYNAI

Verdejo 3,4€ 20,0€  
Sausas, vaisiškas vynas iš Molinos (Malaga) 3,6€ 23,0€  
Marqués de Vizhoja 3,6€ 22,0€  
Treixadura / Godello 3,8€ 23,0€  
Rioja rožinis 3,4€ 20,0€  
Pusiau saldus vynas 3,4€ 20,0€  
Cava 3,6€ 22,0€

### RAUDONIEJI VYNAI

Ribera del Duero – Tempranillo 3,4€ 20,0€  
Rioja – Tempranillo 3,4€ 20,0€  
Crianza iš Molinos (Malaga) 4,0€ 24,0€  
Saldus PX vynas 4,0€

### VANDUO

CABREIROA 33 CL 2,7€  
CABREIROA 33 CL C/ gazuotas 2,9€

### KITA

Galisijos vermutas 4,2€  
Malagos vermutas 4,8€  
Tradicinė sangrija 4,5€  
Aperol Spritz 6,5€  
Džino ir toniko kokteilis 6,0€