

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.

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 QUICO".

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

ALKURUOAT

- Jamón ibérico 16 €
- Espanjalaisia juustoja (3 lajia) 16 €
- Puutarhatomaatti
Kantabrian anjoviksella 12 €
- Málagan salchichón-tartarpihvi
pikkelssien ja rapeiden leipälastujen kanssa 12 €
- Perunatortilla (5 annosta)
salaatin kanssa 10 €
- Paahdettuja punaisia paprikoita
säilyketonnikalalla 9 €
- Peltopyypaté
oliiviöljyllä ja "pan cristal" -leivällä 8 €
- Iberico-valikoima:
jamón, lomo, salchichón ja chorizo 16 €
- Leipä 1,5 €
- Gluteeniton leipä 1,5 €

KASVIKSET

- Vuohenjuustosalaatti:
salaattia, tomaattia, rusinoita, saksanpähkinöitä, paistettua sipulia 11 €
- Tulista perunaa 10 €
kotitekoisella chilikastikkeella
- Valkosipulisieniä 12 €
jamónin ja merileväcouscousin kanssa (vaihtoehtoisesti ilman jamónia)
- Pinaatticroquetas (5 kpl) alioli-kastikkeen kera 9 €
- Paistetut Padrón-paprikat 9 €
- Munakokkeli puutarha-parsoilla, jamónilla
ja savustetulla palometa-kalalla (vaihtoehtoisesti ilman) 12 €
- Tuoreita artisokkia 13 €
ankkamoussekastikkeessa ja jamón ibéricolla
- Andalusialaistyylinen friteerattu 14 €
kurpitsa chorizon, paistetun munan ja pekoniin kera
- Munia jamón ibéricolla 14 €
ja mustan tryffelini majoneesilla

Jos sinulla on allergioita tai intoleransseja, kysy tarjoilijalta



PESCADOS

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

Tartar templado de bacalo El Barquero
en salsa de nartanja 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 Inés Rosales

KALAT

Tuoreita "La Caleta" katkarapuja
valkosipulilla ja parhaalla oliiviöljyllä 13 €

Lämmin turskatartar "El Barquero"
appelsiini-paprikakastikkeessa (La Vera) 18 €

Jättikatkarapuja "Arrieros" perunan,
paistetun munan, äyriäiskastikkeen
ja mustan valkosipulin aliolin kanssa 14 €

Iberico-tyylisiä Thai-jättikatkarapuja
merileväcouseosin, kookosmaidolla höystetyn
kasviskastikkeen, Vietnamin riisin ja jamón ibéricon kanssa 15 €

Tulista simpukkamarinadaa (kuorettomista sinisimpukoista) 14 €

Konfitoitua mustekalanjalkaa
omassa liemessään kermaisen perunapyreen ja Padrón-paprikkujen päällä 15 €

Turskafilee "El Barquero"
perunapyreellä, kasvis-tempuralla ja rapealla jamónilla 22 €

Simpukoita merileväkastikkeessa
Sanlúcarin viinillä 16 €

LIHAT

Konfitoitu ibericopossun poski
punaviinissä tuoreiden vihannesten ja uuniperunoiden kera 16 €

Secreto ibérico valkosipulilla
Kunnianosoitus isoisälleni "QUICO":
murea secreto ibérico hitaasti kypsytettynä
vuoriston aromeilla, perinteisistä resepteistä inspiroituna 16 €

Ibericopossun "Lagarto" kimchi
ja jamón-haudutuksessa -
espanjalaisten ja aasialaisten makujen fuusio omalla tyyllilläni 16 €

Haudutettuja kanan koipipaloja vihannesten
ja gluteenittoman oluen kanssa, tarjoillaan perunoiden kera 14 €

Marinoitu porsaan sisäfilee grillattuna
perunoiden ja Padrón-paprikkujen kera 15 €

JÄLKIRUOAT

Manchego-juustokakku
pistaasikreemillä 6,5 €

Suklaacoulant
mandariinisorbetilla 5,5 €

Juustovanukas
kerman ja pähkinöiden kanssa 5,5 €

Tocinillo de cielo
Inés Rosales -torttujen kanssa 5,5 €



JUOMAT

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

OLUT

Lasi
Tuoppi
Estrella Galicia (Pullo 33cl)
Estrella Galicia 0,0 (Pullo 33cl)
Estrella Galicia gluteeniton (Pullo 33cl)
Alhambra 1925 (Pullo 33cl)

VIRVOITUSJUOMAT

Coca Cola (normaali tai zero)
Fanta sitruuna tai appelsiini
Aquarius sitruuna
Lipton
Seven Up
Tonic
Mehu: persikka / appelsiini / ananas
Alkoholittomasta rypälemehusta (mosto)

VALKOVIINIT

Verdejo	3,4€	20,0€
Kuiva hedelmäinen Mollinasta (Málaga)	3,6€	23,0€
Marqués de Vizhoja	3,6€	22,0€
Treixadura / Godello	3,8€	23,0€
Rioja rosé	3,4€	20,0€
Puolimakea	3,4€	20,0€
Cava	3,6€	22,0€

PUNAVIINIT

Ribera del Duero tempranillo	3,4€	20,0€
Rioja tempranillo	3,4€	20,0€
Crianza-punaviini Mollinasta (Málaga)	4,0€	24,0€
Makea viini PX	4,0€	

VESI

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

MUUT

Galicialainen vermutti	4,2€
Málagan vermutti	4,8€
Perinteinen sangría	4,5€
Aperol Spritz	6,5€
Gin Tonic	6,0€

Lasi / Pullo