

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 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 patometá ahumada (opcional sin)
- Alcachofas naturales
en salsa de mousse 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

STARTERS

- Iberian Ham 16 €
- Spanish Cheeses (3 varieties) 16 €
- Garden Tomato 12 €
with Cantabrian Anchovy
- Málaga-Style Salchichón Tartare 12 €
with Pickles and Crunchy Toasts
- Spanish Potato Omelette (5 portions) 10 €
with Salad
- Roasted Red Pepper Salad 9 €
with Canned Tuna
- Partridge Pâté 8 €
with Extra Virgin Olive Oil and Crystal Bread
- Iberian Cold Cuts Platter 16 €
(Ham, Loin, Salchichón, and Chorizo)
- Bread 1,5 €
- Gluten-Free Bread 1,5 €

VEGETABLES

- Goat Cheese Salad 11 €
(Lettuce, Tomato, Raisins, Walnuts, Crispy Onion)
- Spicy Potatoes (Patatas Bravas) 10 €
with Homemade Spicy Sauce
- Garlic Mushrooms with Ham 12 €
and Seaweed Couscous (optional without ham)
- Spinach Croquettes (5 pcs) 9 €
with a Touch of Aibli
- Fried Padrón Peppers 9 €
- Scrambled Farm Asparagus 12 €
with Ham and Smoked Pomfret (optional without)
- Fresh Artichokes 13 €
in Duck Mousse Sauce and Iberian Ham
- Andalusian-Style Fried Pumpkin 14 €
with Chorizo, Fried Egg, and Pork Cracklings
- Broken Eggs 14 €
with Iberian Ham and Black Truffle Mayonnaise

If you have any allergies or intolerance, ask the waiter



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 Inés Rosales

FISH

Fresh Prawns from "La Caleta" 13 €
in Garlic and the Best Extra Virgin Olive Oil

Warm Cod Tartare "El Barquero" 18 €
in Orange Sauce and Smoked Paprika from La Vera

"Arriero" Style Prawns 14 €
with Potatoes, Fried Egg, Seafood Sauce, and Black Garlic Aioli

Iberian Thai-Style Prawns 15 €
with Seaweed Couscous, Coconut Vegetable Sauce, Vietnamese Rice, and Iberian Ham

Spicy Shelled Mussels Marinera 14 €

Confit Octopus Leg in Its Juice 15 €
over Creamy Mashed Potato and Padrón Peppers

"El Barquero" Cod Loin over Creamy Potato, Vegetable Tempura, and Crispy Ham 22 €

Clams in Seaweed Sauce 16 €
with Sanlúcar Wine

MEATS

Iberian Pork Cheeks Confit 16 €
in Red Wine with Fresh Vegetables and Sliced Potatoes

Garlic Iberian Pork "Secreto" 16 €
A tribute to my grandfather "QUICO"
Tender Iberian pork slow-cooked with mountain herbs, inspired by traditional stews

Iberian Pork "Lagarto" Stew with Kimchi and Ham, my own fusion of traditional and Asian flavors 16 €

Stewed Chicken Drumsticks 14 €
with Vegetables and Gluten-Free Beer, served with Potatoes

Grilled Marinated Pork Tenderloin 15 €
with Potatoes and Padrón Peppers

DESSERTS

Manchego Cheesecake 6,5 €
with Pistachio Cream

Chocolate Coulant 5,5 €
with Mandarin Sorbet

Cheese Flan 5,5 €
with Cream and Walnuts

"Tocinillo de Cielo" (Egg Yolk Flan) 5,5 €
with Inés Rosales Pastries



DRINKS

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

BEERS

Glass 3,5€
Pint 4,5€
330ml Estrella Galicia 3,5€
330ml Estrella Galicia 0.0 (Non-Alcoholic) 3,5€
330ml Gluten-Free 3,8€
Alhambra 1925 4,5€

SOFT DRINKS

Coca-Cola (Regular or Zero) 3,0€
Fanta (Lemon or Orange) 3,0€
Aquarius Lemon 3,0€
Lipton 3,0€
Seven Up 3,0€
Tonic Water 3,0€
Juice (Peach / Orange / Pineapple) 3,0€
Alcohol-Free Grape Juice (Mosto) 3,0€

WHITE WINES

| | | |
|---------------------------------|------|-------|
| Verdejo | 3,4€ | 20,0€ |
| Dry Fruity from Molina (Málaga) | 3,6€ | 23,0€ |
| Marqués de Vizhoja | 3,6€ | 22,0€ |
| Treixadura / Godello | 3,8€ | 23,0€ |
| Rioja Rosé | 3,4€ | 20,0€ |
| Semi-Sweet | 3,4€ | 20,0€ |
| Cava | 3,6€ | 22,0€ |

RED WINES

| | | |
|----------------------------------|------|-------|
| Ribera del Duero (Tempranillo) | 3,4€ | 20,0€ |
| Rioja (Tempranillo) | 3,4€ | 20,0€ |
| Crianza Red from Molina (Málaga) | 4,0€ | 24,0€ |
| Sweet PX Wine | 4,0€ | |

WATER

| | |
|---------------------------------|------|
| CABREIROA 33 CL | 2,7€ |
| CABREIROA 33 CL SPARKLING WATER | 2,9€ |

OTHERS

| | |
|---------------------|------|
| Galician Vermouth | 4,2€ |
| Málaga Vermouth | 4,8€ |
| Traditional Sangria | 4,5€ |
| Aperol Spritz | 6,5€ |
| Gin Tonic | 6,0€ |

ALL DRINKS INCLUDE APPETIZER