

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 entire page. The word "Oliva" is written in a large, elegant, green cursive font, with the letter 'O' being particularly large and containing a detailed illustration of an olive fruit with a black pit and a green leaf.

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 | 16 € |
| Quesos Españoles (3 variedades) | 16 € |
| Tomate de la huerta con anchoa del cantábrico | 12 € |
| Tartar de salchichón de Málaga con encurtidos y tostas crujientes | 12 € |
| Tortilla de patatas (5 porciones) con ensalada | 10 € |
| Ensalada de pimientos rojos asados con atún en conserva | 9 € |
| Paté de Perdiz con AOVE y pan cristal | 8 € |
| Surtido de ibéricos Jamón, Lomo, Salchichón y chorizo | 16 € |
| Pan | 1,5 € |
| Pan Sin gluten | 1,5 € |

VEGETALES

| | |
|--|------|
| Ensalada de queso de cabra Lechuga, tomate, pasas, nueces, cebolla frita | 11 € |
| Patatas bravas con salsa picante casera | 10 € |
| Champiñones al ajillo con jamón y cous cous de algas marinas (opcional sin jamón) | 12 € |
| Croquetas de espinacas (5 ud.) con un toque de alioli | 9 € |
| Pimientos de Padrón fritos | 9 € |
| Revuelto de espárragos de huerta con jamón y palometá ahumada (opcional sin) | 12 € |
| Alcachofas naturales en salsa de mouse de pato y jamón ibérico | 13 € |
| Calabaza frita a la andaluza con chorizo, huevo frito y torreznos | 14 € |
| Huevos a Romper con jamón ibérico y mahonesa de trufa negra | 14 € |

Si tiene alguna alergia o intolerancia consulte al camarero

PESCADOS

| | |
|---|------|
| Gambitas frescas de "La Caleta" al ajillo con el mejor AOVE | 13 € |
| Tartar templado de bacalo El Barquero en salsa de naranja y pimentón de La Vera | 18 € |
| Langostinos arrieros con patatas, huevo frito, salsa de marisco y alioli de ajo negro | 14 € |
| Langostinos estilo Thai ibérico con cous cous de algas, salsa de verduras con leche de coco, arroz de vietnam y jamón ibérico | 15 € |
| Marinera picante de mejillones desvalvados | 14 € |
| Pata de pulpo confitado en su jugo sobre parmentier de patata cremosa y pimientos de Padrón | 15 € |
| Lomo de bacalao "El Barquero" sobre cremoso de patata, tempura de verdura y crujiente de jamón | 22 € |
| Almejas en salsa de algas con vino de Sanlúcar | 16 € |

CARNES

| | |
|--|------|
| Carrillada ibérica confitada al vino tinto y hortalizas frescas, con patatas panaderas | 16 € |
| 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 | 16 € |
| Lagarto ibérico en estofado de Kimchi y jamón Fusión de sabores tradicionales y asiáticos con identidad propia | 16 € |
| Jamoncitos de pollo guisados con verduras y cerveza sin gluten, con patatas | 14 € |
| Solomillo de cerdo adobado a la plancha con patatas y pimientos de Padrón | 15 € |

POSTRES

| | |
|---|-------|
| Tarta de queso manchego con crema de pistacho | 6,5 € |
| Coulant de chocolate con sorbete de mandarina | 5,5 € |
| Flan de queso con nata y nueces | 5,5 € |
| Tocinillo de cielo con tortas de Ines Rosales | 5,5 € |

BEBIDAS

CERVEZAS

| | |
|-----------------------------|------|
| COPA | 3,5€ |
| PINTA | 4,5€ |
| TERCIO estrella galicia | 3,5€ |
| TERCIO 0,0 estrella galicia | 3,5€ |
| TERCIO SIN GLUTEN | 3,8€ |
| ALHAMBRA 1925 | 4,5€ |

REFRESCOS

| | |
|-----------------------------|------|
| COCA COLA normal o zero | 3,0€ |
| FANTA LIMÓN O NARANJA | 3,0€ |
| AQUARIUS LIMÓN | 3,0€ |
| LIPTON | 3,0€ |
| SEVEN UP | 3,0€ |
| TÓNICA | 3,0€ |
| ZUMO MELOCOTON/NARANJA/PIÑA | 3,0€ |
| MOSTO SIN ALCOHOL | 3,0€ |

BLANCOS

| | | |
|-----------------------------------|------|-------|
| VERDEJO | 3,4€ | 20,0€ |
| SECO AFRUTADO DE MOLLINA (Málaga) | 3,6€ | 23,0€ |
| MARQUES DE VIZHOJA | 3,6€ | 22,0€ |
| TREIXADURA/GODELLO | 3,8€ | 23,0€ |
| RIOJA ROSADO | 3,4€ | 20,0€ |
| SEMI DULCE | 3,4€ | 20,0€ |
| CAVA | 3,6€ | 22,0€ |

TINTO

| | | |
|-----------------------------------|------|-------|
| RIBERA DEL DUERO tempranillo | 3,4€ | 20,0€ |
| RIOJA tempranillo | 3,4€ | 20,0€ |
| TINTO CRIANZA DE MOLLINA (Málaga) | 4,0€ | 24,0€ |
| VINO DULCE PX | 4,0€ | |

AGUA

| | |
|------------------------|------|
| CABREIROA 33 CL | 2,7€ |
| CABREIROA 33 CL C/ GAS | 2,9€ |

VARIOS

| | |
|---------------------|------|
| VERMUT GALLEGO | 4,2€ |
| VERMUT DE MÁLAGA | 4,8€ |
| SANGRIA TRADICIONAL | 4,5€ |
| APEROL SPRITZ | 6,5€ |
| GIN TONIC | 6,0€ |

TODAS LAS BEBIDAS LLEVAN TAPA INCLUIDA