

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

ЗАКУСКИ

- Іберійська шинка 16 €
- Асорті іспанських сирів (3 види) 16 €
- Фермерський помідор з анчоусом
з Кантабрійського моря 12 €
- Тартар із мальзького саямі salchichón
з маринованими овочами та хрусткими тостами 12 €
- Картопляна тортилья (5 порцій)
з салатом 10 €
- Салат із запеченого червоного перцю
з консервованим тунцем 9 €
- Паштет з куріпки
з оливковою олією першого віджиму та хрустким хлібом 8 €
- Асорті іберійських делікатесів:
шинка, лому, салчічон і чорізо 16 €
- Хліб 1,5 €
- Безглютеновий хліб 1,5 €

ОВОЧЕВІ СТРАВИ

- Салат з козячим сиром 11 €
Листя салату, помідори, родзинки, волоські горіхи, смажена цибуля
- Гостра картопля 10 €
з домашнім пікантним соусом
- Печериці, обсмажені з часником,
шинкою та кускусом з морських водоростей (за бажанням – без шинки) 12 €
- Крокети зі шпинату (5 шт.) 9 €
з легким соусом айолі
- Смажений перець Падрон 9 €
- Ячня зі свіжою спаржею, 12 €
шинкою та копченою палометою (за бажанням – без додавання м'яса)
- Свіжі артишоки 13 €
в соусі з качиноного мусу та іберійської шинки
- Смажений гарбуз по-андалузьки 14 €
з чорізо, ячнею та хрусткими шкварками
- «Розбиті» яйця 14 €
з іберійською шинкою та майонезом з чорного трюфеля

За наявності алергій або харчової непереносимості, будь ласка, повідомте офіціанта.



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 quisados 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

РИБА ТА МОРЕПРОДУКТИ

Свіжі креветки з «La Caleta»,
обсмажені з часником та оливковою олією першого віджиму

Теплий тартар із тріски **El Barquero**
в апельсиновому соусі з копченою паприкою з Ла-Вері

Лангустини «arrieros»
з картоплею, ячменю, соусом з морепродуктів та айолі з чорного часнику

Лангустини в іберійсько-тайському стилі з кускусом з морських водоростей, овочевим соусом на кокосовому молоці, в'єтнамським рисом та іберійською шинкою

Гостра маринара з очищених мідій

Конфітована ніжка восьминога у власному соку на ніжному картопляному пюре з перцем Падрон

Філе тріски **El Barquero** з картопляним кремом, овочевою темпурою та хрумкою шинкою

Мідії в соусі з морських водоростей з вином із Санлукара

М'ЯСНІ СТРАВИ

Іберійські щоки, томлені у червоному вині зі свіжими овочами та запеченою картоплею

Іберійський «Secreto», обсмажений з часником
Присвята моєму дідуся «QUICO»
Нижній шматок іберійського «Secreto», повільно приготований з ароматами гірських трав, натхнений традиційною кухнею

Іберійський «Lagarto», тушкований з кімчі та шинкою
Поєднання традиційних іспанських та азійських смаків у власному стилі

Тушковані курячі гомілки з овочами та безглютеновим пивом, з картоплею

Маринована свиняча вирізка на грилі з картоплею та перцем Падрон

ДЕСЕРТИ

Чізкейк з сиру манчего з фісташковим кремом

Шоколадний кулан з мандариновим сорбетом

Сирний флан зі збитими вершками та горіхами

Tocinillo de cielo – традиційний іспанський карамельний десерт з коржиками Inés Rosales

13 €

18 €

14 €

15 €

14 €

15 €

22 €

16 €

16 €

16 €

16 €

14 €

15 €

6,5 €

5,5 €

5,5 €

5,5 €



НАПОЇ

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

ПИВО

СКНО 3,5€
ПІНТА 4,5€
Estrella Galicia (0,33 л) 3,5€
Estrella Galicia 0,0 3,5€
Безглютенове пиво 3,8€
Alhambra 1925 4,5€

БЕЗАЛКОГОЛЬНІ НАПОЇ

Coca-Cola (звичайна або Zero) 3,0€
Fanta (лимон або апельсин) 3,0€
Aquarius з лимоном 3,0€
Lipton 3,0€
Seven Up 3,0€
Тонік 3,0€
Соки: персиковий / апельсиновий / ананасовий 3,0€
Безалкогольний виноградний сік 3,0€

БІЛІ ВИНА

Verdejo 3,4€ 20,0€
Сухе фруктове вино з Молліни (Малага) 3,6€ 23,0€
Marqués de Vizhoja 3,6€ 22,0€
Treixadura / Godello 3,8€ 23,0€
Рожеве Rioja 3,4€ 20,0€
Напівсолодке вино 3,4€ 20,0€
Cava 3,6€ 22,0€

ЧЕРВОНІ ВИНА

Ribera del Duero - Tempranillo 3,4€ 20,0€
Rioja - Tempranillo 3,4€ 20,0€
Crianza з Молліни (Малага) 4,0€ 24,0€
Солодке вино PX 4,0€

ВОДА

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

ІНШЕ

Галісійський вермут 4,2€
Вермут з Малаги 4,8€
Традиційна сангрія 4,5€
Aperol Spritz 6,5€
Джин-тонік 6,0€

Пля ка