

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 left 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 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

APERITIVE

- Jamón ibérico 16 €
- Brânzeturi spaniole (3 sortimente) 16 €
- Roşie din grădină
cu anşoa din Cantabria 12 €
- Tartare de salchichón din Málaga
cu murături şi pâine crocantă 12 €
- Tortilla de cartofi (5 porţii)
cu salată 10 €
- Salată de ardei roşii copti
cu ton conservat 9 €
- Pate de potârniche
cu ulei de măsline extravirgin şi pâine "cristal" 8 €
- Sortiment de mezeluri iberice:
jamón, lomo, salchichón şi chorizo 16 €
- Pâine 1,5 €
- Pâine fără gluten 1,5 €

LEGUME

- Salată cu brânză de capră:
salată verde, roşii, stafide, nuci, ceapă prăjită 11 €
- Cartofi picanti
cu sos picant de casă 10 €
- Ciuperci champignon cu usturoi, jamón
şi cous cous de alge marine (opţional fără jamón) 12 €
- Crochete de spanac (5 buc.)
cu un strop de alioli 9 €
- Pimientos de Padrón prăjiţi 9 €
- Omletă cu sparanghel din grădină,
jamón şi palometa afumată (opţional fără) 12 €
- Anghinare proaspete
în sos de mousse de raţă şi jamón ibérico 13 €
- Dovleac prăjit în stil andaluz
cu chorizo, ou prăjit şi jumări 14 €
- Ouă sparte
cu jamón ibérico şi maioneză de trufă neagră 14 €

Dacă aveţi alergii sau intoleranţe, vă rugăm să întrebaţi chelnerul



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

PEȘTE

Creveti proaspeti din "La Caleta" 13 €
cu usturoi și cel mai bun ulei de măsline extravirgin

Tartare cald de cod "El Barquero" 18 €
în sos de portocală și boia de La Vera

Langustine "arrieros" cu cartofi, 14 €
ou prăjit, sos de fructe de mare și alioli de usturoi negru

Langustine în stil thailandez iberic 15 €
cu cous cous de alge, sos de legume cu lapte de cocos, orez vietnamez și jamón ibérico

Marinadă picantă de midii decorticate 14 €

Picior de caracatiță 15 €
confitat în sucul său, pe piure cremos de cartofi și pimientos de Padrón

File de cod "El Barquero" 22 €
pe cremă de cartofi, legume în tempura și jamón crocant

Scoici în sos de alge 16 €
cu vin de Sanlúcar

CĂRNURI

Obrăjor de porc iberic confitat 16 €
în vin roșu cu legume proaspete și cartofi la cuptor

Secreto ibérico cu usturoi 16 €
Omagiu bunicii mele "QUICO":
bucată fragedă de secreto ibérico gătită încet, cu arome montane și inspirată din rețete tradiționale

Lagarto ibérico în tocană de kimchi 16 €
și jamón - o fuziune de arome tradiționale spaniole și asiatice cu stilul meu personal

Pulpite de pui înăbusite cu 14 €
gătite cu legume și bere fără gluten, servite cu cartofi

Mușchi de porc marinat la grătar 15 €
cu cartofi și pimientos de Padrón

DESERTURI

Tartă cu brânză manchego 6,5 €
și cremă de fistic

Coulant de ciocolată 5,5 €
cu sorbet de mandarină

Flan de brânză 5,5 €
cu frișcă și nuci

Tocinillo de cielo 5,5 €
cu prăjituri Inés Rosales



BĂUTURI

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

BĂUTURILE BERE

Pahar	3,5€
Halba	4,5€
Tercio Estrella Galicia	3,5€
Tercio 0,0 Estrella Galicia	3,5€
Tercio fără gluten	3,8€
Alhambra 1925	4,5€

RĂCORITOARE

Coca Cola normală sau zero	3,0€
Fanta lămâie sau portocală	3,0€
Aquarius lămâie	3,0€
Lipton	3,0€
Seven Up	3,0€
Tonic	3,0€
Suc de piersici / portocale / ananas	3,0€
Must fără alcool	3,0€

VINURI ALBE

Verdejo	3,4€	20,0€
Sec fructat din Mollina (Málaga)	3,6€	23,0€
Marqués de Vizhoja	3,6€	22,0€
Treixadura / Godello	3,8€	23,0€
Rioja rosé	3,4€	20,0€
Demidulce	3,4€	20,0€
	3,6€	22,0€

VINURI ROȘII

Ribera del Duero tempranillo	3,4€	20,0€
Rioja tempranillo	3,4€	20,0€
Crianza din Mollina (Málaga)	4,0€	24,0€
Vin dulce PX	4,0€	

APĂ

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

DIVERSE

Vermut galician	4,2€
Vermut din Málaga	4,8€
Sangria tradițională	4,5€
Aperol Spritz	6,5€
Gin Tonic	6,0€