

A large, stylized graphic 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 first 'O' being particularly large and containing a detailed illustration of an olive fruit.

# 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.*

*☪ 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 palometá 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

## PŘEDKRMY

- Ibérská šunka 16 €
- Španělské sýry (3 druhy) 16 €
- Rajče ze zahrady 12 €  
s ančovičkou z Kantabrijského moře
- Tatarák z malagského salchichónu 12 €  
s nakládanou zeleninou a křupavými toasty
- Bramborová tortilla (5 porcí) 10 €  
se salátem
- Salát z pečených červených paprik 9 €  
s konzervovaným kůřákem
- Koroptví paštika 8 €  
s extra panenským olivovým olejem (AOVE) a křehkým chlebem
- Výběr ibérských uzenin: 16 €  
šunka, sušená pečeně, salchichón a chorizo
- Chléb 1,5 €
- Bezlepkový chléb 1,5 €

## ZELENINA

- Kozí sýr salát: 11 €  
salát, rajče, rozinky, vlašské ořechy, smažená cibulka
- Pikantní brambory 10 €  
s domácí pářivou omáčkou
- Žampiony na česneku 12 €  
s ibérskou šunkou a mořskými řasami couscous (volitelně bez šunky)
- Špenátové krokety (5 ks) 9 €  
s trochou aioli
- Smažené papričky Padrón 9 €
- Míchaná vejce 12 €  
s chřestem, šunkou a uzenou makrelou (volitelně bez masa)
- Čerstvé artyčoky 13 €  
v omáče z kachní pěny a ibérské šunky
- Smažená dýně po andaluském způsobu 14 €  
s chorizem, sáženým vejcem a křupavou slaninou
- Rozbitá vejce 14 €  
s ibérskou šunkou a majonézou z černého lanýže

Pokud máte alergii nebo nesnášenlivost, informujte prosím obsluhu.



## 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

## RYBY

**Čerstvé krevety z "La Caleta"**  
na česneku s nejlepšími AOVE 13 €

**Teplý tatarák z tresky "El Barquero"**  
v pomerančové omáčce s paprikou z La Vera 18 €

**"Arrieros" krevety**  
s bramborami, sázeným vejcem, mořskou omáčkou a česnekovým aioli z černého česneku 14 €

**Thajské krevety s ibérským nádechem,**  
mořský řasový couscous, zeleninová kokosová omáčka, vietnamská rýže a ibérská šunka 15 €

**Pikantní mušle marinéra (bez skořápek)** 14 €

**Konfitovaná chobotnice**  
ve vlastní šťávě na bramborové parmentier s papričkami Padrón 15 €

**Filet z tresky "El Barquero"**  
na krémových bramborách, zeleninová tempura a křupavá šunka 22 €

**Slávky v mořské řasové omáčce**  
s vínem ze Sanlúcaru 16 €

## MASA

**Konfitovaná ibérská líčka**  
na červeném víně s čerstvou zeleninou a pečenými bramborami 16 €

**Ibérské "secreto" na česneku**  
- pocta dědečkovi "QUICO"  
jemný kousek ibérského vepřového masa vařený na mírném ohni s horskými vůněmi a inspirované tradiční kuchyní 16 €

**Ibérské "lagarto"**  
v kimchi dušenině s šunkou -  
fúze tradičních španělských a asijských chutí 16 €

**Dušená kuřecí stehýnka**  
se zeleninou a bezlepkovým pivem, s bramborami 14 €

**Grilovaná marinovaná vepřová panenka**  
s bramborami a papričkami Padrón 15 €

## DEZERTY

**Manchegový sýrový dort**  
s pistáciovým krémem 6,5 €

**Čokoládový fondán**  
s mandarinkovým sorbetem 5,5 €

**Sýrový flan**  
se šlehačkou a ořechy 5,5 €

**Tocinillo de cielo (vaječný dezert)**  
s koláčky Inés Rosales 5,5 €



## NÁPOJE

### 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

### PIVA

Sklenka 3,5€  
Pinta 4,5€  
Třetinka Estrella Galicia 3,5€  
Třetinka Estrella Galicia 0,0 3,5€  
Třetinka bezlepková 3,8€  
Alhambra 1925 4,5€

### NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE

Coca-Cola (klasická nebo Zero) 3,0€  
Fanta (citronová nebo pomerančová) 3,0€  
Aquarius citron 3,0€  
Lipton 3,0€  
Seven Up 3,0€  
Tonic 3,0€  
Džus (broskev, pomeranč, ananas) 3,0€  
Hroznová šťáva bez alkoholu 3,0€

### BÍLÁ VÍNA

Verdejo	3,4€	20,0€
Suché ovocné víno z Molliny (Málaga)	3,6€	23,0€
Marqués de Vizhoja	3,6€	22,0€
Treixadura / Godello	3,8€	23,0€
Růžové Rioja	3,4€	20,0€
Polosladké	3,4€	20,0€
Cava	3,6€	22,0€

### ČERVENÁ VÍNA

Ribera del Duero (Tempranillo)	3,4€	20,0€
Rioja (Tempranillo)	3,4€	20,0€
Červené víno Crianza z Molliny (Málaga)	4,0€	24,0€
Sladké víno PX	4,0€	

### VODA

Cabreiroá 33 cl 2,7€  
Cabreiroá 33 cl perlivá 2,9€

### OSTATNÍ

Galicijský vermut 4,2€  
Vermut z Málaga 4,8€  
Tradiční sangría 4,5€  
Aperol Spritz 6,5€  
Gin Tonic 6,0€

KE VŠEM NÁPOJŮM JE PODÁVÁNO MALÉ POHOŠTĚNÍ (APERITIV)