

# Historia

## History

La historia de El Olivar **la empezaron a escribir nuestros abuelos en 1975**. Es por eso que nombramos así este menú; un menú que, a través de la gastronomía actual, busca transmitir los valores y contar el recorrido y la evolución que nos han traído hasta aquí.

Porque **aquí es donde empezó todo** y donde tantas personas han disfrutado de celebraciones sociales y corporativas y de grandes eventos.

Actualmente es la **tercera generación** la que está al frente. Somos cuatro primos los que hemos diseñado este menú para que nos acompañéis y disfrutéis de este camino con nosotros.

Queremos emocionaros con cada uno de nuestros platos y ayudaros a **crear recuerdos imborrables** en vuestra memoria. Gracias por confiar en nosotros para organizar los momentos más importantes de vuestra vida.

*The history of El Olivar **began with our grandparents in 1975.**  
Inspired by a family that is a symbol for aspiration and optimism. Thriving in a culture that champions respect, possibility and loyalty.*

*The 1975 Menu **is a reference to how it all began.***

*In a family business that is in its **third generation**, we are four cousins who designed this menu aiming you could enjoy this journey with us.*

*This Menu aims helping you **create lifelong memories.** Thank you for trusting us in organizing the most precious moments of your life.*

[elolivar.es](http://elolivar.es)



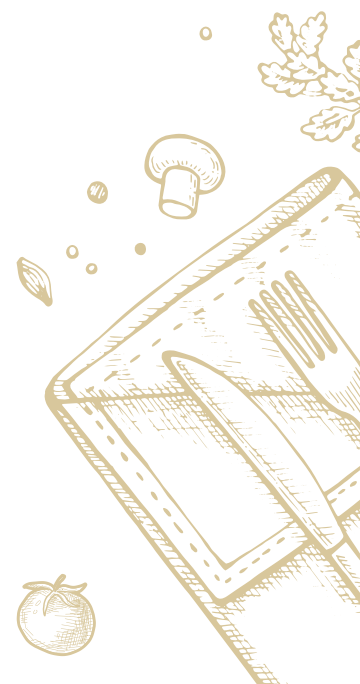
**EL OLIVAR**  
Desde 1975



**EL OLIVAR**  
Desde 1975

# Menú 1975

**COCINA DE AUTOR**



# Nuestros aperitivos

## Our Appetizers

ACOMPANADO CON **CAVA VISIEGA BRUT**  
PAIRED WITH **VISIEGA BRUT CAVA**



**NUESTRA PERLA DE OLIVA**  
OUR OLIVE PEARL

Recomendamos poner la esfera entre la lengua y el paladar pulsar la esfera hacia arriba hasta que explote.

*We recommend placing the Pearl between the tongue and the palate, then pressing the Pearl up.*

**CREMA DE MARISCO CON ESPUMA DE LIMA KAFFIR**  
KAFFIR LIME FOAM AND SEAFOOD SOUP

Recomendamos mezclar bien antes de poder degustar.

*We recommend mixing well before tasting.*

**QUESO TRUFADO CON MIEL Y NUECES**  
HONEY AND WALNUTS TRUFFLE CHEESE

Mezcla de quesos con trufa y vino dulce que untamos entre dos blinis tostados. Recomendamos comer de un bocadito.

*Mixture of truffle cheeses and sweet wine on toasted blinis. We recommend eating it in one bite.*

**GAMBA HILADA EN PATATA CON MAYONESA DE KIMCHI Y AIRE CÍTRICO**  
POTATO SPUN SHRIMP WITH KIMCHI MAYO AND CITRUS AIR

Terminamos este aperitivo quemando con carbón de marabú para darle un sabor ahumado.

*Burned with marabou charcoal to give it a smoky flavor.*

**BRANDADA DE BACALAO CON GEL DE PIMIENTO DEL PIQUILLO, CAVIAR DE CEBOLLA ROJA Y FLORES COMESTIBLES**  
COD BRANDADE WITH PIQUILLO PEPPERS GEL, RED ONION CAVIAR AND EDIBLE FLOWERS

Recomendamos comer este pintxo en ¾ bocaditos para apreciar la mezcla de sabores.

*We recommend eating this "pintxo" in ¾ bites to appreciate the mix of flavors.*

# Primer tiempo

## First time

MARIDADO CON VINO **TXACOLI TXOMIN ETXANIZ**  
PAIRED WITH "**TXACOLI TXOMIN ETXANIZ**" WHITE WINE

**SALMÓN TERIYAKI CON ESPUMA DE HINOJO**  
TERIYAKI SALMON WITH FENNEL FOAM

Recomendamos poder mezclar en cada bocadito de salmón un poco de espuma que aporta un matiz anisado.

*We recommend mixing the fennel foam with each salmon bite*

# Pausa

## Pause



**SORBETE DE LIMÓN AL CAVA**  
LEMON SORBET WITH CAVA

Refrescante para limpiar el paladar y proceder al plato de carne.

*Refreshing: cleansing the palate before proceeding to the meat dish.*

# Segundo tiempo

## Second time

MARIDADO CON VINO TINTO **LA VANIDOSA D.O. RIOJA**  
PAIRED WITH "**LA VANIDOSA O.D. RIOJA**" RED WINE

**RABO DE VACUNO GUISADO EN PEDRO XIMÉNEZ, CON SALSA DE TRUFA BLANCA Y AIRE DE PARRILLA**  
BONELESS OXTAIL STEWED IN PEDRO XIMÉNEZ WITH WHITE TRUFFLE SAUCE AND GRILL AIR

Recomendamos comer este plato con cuchara, para poder coger del fondo la salsa y degustar como si fuera un guiso tradicional.

*We recommend eating this dish with a spoon, to be able to pick up the sauce from the bottom and enjoy it as if it were a traditional stew.*

# Tiempo dulce

## Sweet time

MARIDADO CON UN VINO DULCE, **MOSCATEL, DE LA ZONA DE NAVARRA, OCHOA**  
PAIRED WITH SWEET WINE **MOSCATEL FROM NAVARRA: OCHOA**

**MILHOJA DE ALMENDRAS**  
ALMOND MILLEFEUILLE

## PETIT FOURS

Antiguamente en Francia, con las brasas de la noche, se elaboraban a la mañana siguiente pequeños bollitos dulces que recibían el nombre de "Petit Fours", pequeño horno.

*In France, large brick ovens were used to bake bread. Bakers took advantage of their heat for baking pastries. This process was called bakin a "Petit Four".*

**FINANCIER DE ALMENDRA Y GROSELLA**  
ALMOND AND CURRANT FINANCIER

**PERLA DE CACAO**  
COCOA PEARL

**PARE FRUIT**  
PARE FRUIT

