EL OLIVAR

Desde 1975

MENÚ
GASTRONÓMICO

Aperitivos
Appetizers

TERRINA DE QUESO TRUFADO CON MIEL Y NUEC ES
TRUFFLED CHEESE TERRINE WITH HONEY AND WALNUTS

Crema elaborada con una selección de quesos, trufa rallada acabada con miel de abeja.
Aperitivo que recomendamos untar sobre los brioches y degustar.

Cream made with a selection of cheeses, grated truffle finished with honey.
Appetizer that we recommend to spread on the brioches and taste.

PINTXO DE BRANDADA DE BACALAO
COD BRANDADE

Emulsión de bacalao al soplete, acompañada con un gel de pimiento del piquillo asado.

Torch-fed cod emulsion, accompanied with a roasted piquillo pepper gel.

NIGIRI DE GAMBÓN AL SOPLETE
TORCHED PRAWN NIGIRI

Gambón gratinado al soplete con arroz de sushi al limón y aire cítrico.

With lemon sushi rice and citrus air.

PORRA ANTEQUERANA
PORRA ANTEQUERANA

Crema ligera de tomate con polvo de tomate y perlas de AOVE.

Tomato cream with olive oils pearls and dry tomato.

Entrante
Starter

ARROZ NEGRO AL CARBÓN
CHARCOAL BLACK RICE

Arroz cocinado en nuestro josper con lagrimas de alioli ahumado.

Nuestra recomendación es coger ali-oli gambón y arroz en cada bocado para obtener la mezcla de sabores y texturas.

Rice cooked in our josper with smoked alioli tears.

Our recommendation is to take ali-oli shrimp and rice in each bite to obtain the mixture of flavors and textures.

Pescado
Fish

SALMÓN ORIENTAL GLASEADO CON TERIYAKI Y ESPUMA DE HINOJO
TERIYAKI SALMON GLAZED SALMON AND FENNEL FOAM

La espuma de hinojo con un sabor anisado marida a la perfección con el sabor dulce del teriyaki, por ello aconsejamos ir mezclando al degustar.

The fennel foam with an aniseed flavor pairs perfectly with the sweet flavor of teriyaki, so we recommend mixing it as you taste it.

Sorbete
Sorbet

LIMÓN Y CAVA
LEMON AND CAVA

Muy refrescante y con un punto cítrico nos ayudará a limpiar el paladar antes de continuar con la carne.

Very refreshing and with a citrus point, it will help us cleanse the palate before continuing with the meat.

Carne
Meat

LINGOTE DE RABO DE VACUNO
BEEF TAIL

Guiso de rabo de vacuno deshuesado al Pedro Ximenez, acompañado de puré de chirivia y glaseado con salsa de trufa blanca.

Boneless beef tail stew with Pedro Ximenez and glazed with white truffle sauce.

Pre Postre
Pre Postre

TACOS DULCES
SWEET TACOS

Tejas de coco con espuma de almendras.

Coconut tiles with almond foam.

Postre
Dessert

PIE LIMÓN
LEMON PIE

Refrescantes texturas de limón terminado con merengue tostado.

Lemon textures with toasted meringue.

Petit Fours
Petit Fours

FINANCIER DE ALMENDRA Y GROSELLAS
ALMOND AND CURRANT FINANCIAR

PERLAS DORADAS DE CACAO
GOLDEN COCOA PEARLS

PARE FRUIT DE ZUMO DE FRUTA
JUICE FRUIT PARE FRUIT

Bodega
Cellar

VINO BLANCO
WHITE WINE
CASALAVEGA VERDEJO, BLANCO, D.O. RUEDA

En boca es untuoso, fresco y muy afrutado, con un final largo y envolvente.

On the palate it is unctuous, fresh and very fruity, with a long and enveloping finish.

VINO TINTO
RED WINE
MARQUÉS DE VALPARAÍSO, ROBLE, D.O. RIBERA DEL DUERO

Uva 100% tempranillo, en nariz recuerdo de frutos rojos y sensaciones aterciopeladas en boca.

100% tempranillo grape, reminiscent of red fruits on the nose and velvety sensations on the palate.

EL OLIVAR

Desde 1975