

Los Olivos

BIENVENIDOS

HORARIO DE APERTURA

COMIDA 12h30 - 16h

PISCINA 12h - 19h

—

WELCOME

OPENING HOURS

LUNCH 12:30 - 4 pm

POOL 12 - 7 pm

ENTRANTES — STARTERS

Gazpacho tradicional con crujiente de pan y caviar de aceite (vegan) <i>Traditional gazpacho with crispy bread and olive oil caviar (vegan)</i>	19€
Ensalada de tomate del huerto, burrata, aceituna kalamata, albahaca, cebolla tierna y piñones (v) <i>Garden tomato salad, burrata, Kalamata olives, basil, spring onion, and pine nuts(v)</i>	24€
Ensalada de quinoa, aguacate, cherries, manzana, col lombarda, vinagreta de lima y jengibre (vegan) <i>Quinoa salad with avocado, cherry tomatoes, apple, red cabbage, lime and ginger vinaigrette (vegan)</i>	22€
Ensalada de bacalao ahumado, escalivada, tapenade y alcaparras <i>Smoked cod salad, escalivada, tapenade, and capers</i>	26€
Ensalada César con pollo crujiente, cherries, parmesano y croutons <i>Caesar salad with crispy chicken, cherry tomatoes, parmesan, and croutons</i>	28€

PARA COMPARTIR — TO SHARE

Pan con ali oli y aceitunas <i>Bread with alioli and olives</i>	3,5€/P.P
Croquetas del día (6u) <i>Croquettes of the day (6 units)</i>	15€
Patatas bravas (v) <i>Patatas bravas (v)</i>	13€
Mini tortilla de patata trufada (v) <i>Mini truffled Spanish omelette (v)</i>	15€
Hummus de remolacha con crudites y crujientes de maíz (vegan) <i>Beetroot hummus with crudités and corn crisps (vegan)</i>	15€
Jamón ibérico de bellota <i>Iberian acorn-fed ham</i>	33€
Pan cristal con tomate de ramallet y AOVE <i>Crispy bread with ramallet tomato and AOVE</i>	7€
Coca de harina de xeixa con cebolla caramelizada, sobrasada y piñones <i>Xeixa flour flatbread with caramelized onion, sobrasada, and pine nuts</i>	14€
Langostinos al ajillo <i>Garlic prawns</i>	19€
Pimientos de padrón con flor de sal de Ibiza <i>Padrón peppers with Ibiza sea salt</i>	11€

POSTRES — DESSERTS

Brownie de chocolate negro con nueces de macadamia y helado de vainilla (v) 12€
Dark chocolate brownie with macadamia nuts and vanilla ice cream (v)

Cheesecake templada con helado de frutos rojos (v) 14€
Warm cheesecake with red berry ice cream (v)

Ensalada de fruta de temporada con sorbete de limón y hierbabuena (vegan) 11€
Seasonal fruit salad with lemon sorbet and mint (vegan)

Tarrina de helado 120ml 9€
Ice cream tub (120ml)

MAR Y TIERRA — SURF AND TURF

Tagliolini aglio olio de mar con almejas y langostinos <i>Seafood tagliolini with clams and prawns</i>	32€
Arroz negro “a la llauna” con gamba roja y alioli <i>Black rice «a la llauna» with red prawns and alioli</i>	34€
Costilla de cerdo a baja temperatura BBQ, mazorca de maíz y paprika <i>BBQ pork rib slow-cooked, corn on the cob, and paprika</i>	35€
Pollo payés, baby patatas y chimichurri <i>Free-range chicken, baby potatoes, and chimichurri</i>	30€
Dorada a la plancha, verduras asadas de temporada y tapenade <i>Grilled sea bream, seasonal roasted vegetables, and tapenade</i>	38€
Pata de pulpo, parmentier y tomate cherry confitado <i>Octopus leg, parmentier, and confit cherry tomatoes</i>	36€

GUARNICIONES — SIDES

Patatas fritas caseras (vegan) <i>Homemade fries (vegan)</i>	9€
Ensalada verde del huerto (vegan) <i>Garden green salad (vegan)</i>	9€
Verduras asadas de temporada (vegan) <i>Seasonal roasted vegetables (vegan)</i>	11€

BOCADILLOS — SANDWICHES

Llonguet “Petunia” pollo crujiente, huevo, bacon, tomate, lechuga y mahonesa <i>“Petunia” Llonguet sandwich, crispy chicken, egg, bacon, tomato, lettuce, and mayonnaise</i>	26€
Hamburguesa de black angus, queso mahonés, cebolla caramelizada, tomate, lechuga, relish de pepinillos y mahonesa de kimchi <i>Black Angus burger, Mahón cheese, caramelized onion, tomato, lettuce, pickled relish, and kimchi mayonnaise</i>	29€
Veggie Burguer, tomate, lechuga, cebolla encurtida y hummus de remolacha (vegan) <i>Veggie burger, tomato, lettuce, pickled onion, and beetroot hummus (vegan)</i>	24€

Todos los bocadillos se sirven con patatas fritas caseras o ensalada
All sandwiches are served with homemade fries or green salad