



El Olivar

AT THE
GARDEN POOL

APERITIVO

Aceitunas + Bellini de jazmín 28

PARA EMPEZAR

Hummus de pera, cítricos y pimentón de la Vera GF V LF 22
Sésamo negro, olivas, crujiente de pan sin gluten

Gazpacho de temporada GF V LF 18
Semillas, brotes frescos

Carpaccio de salmón marinado en mango,
cardamomo y jengibre GF LF 38
Pimienta rosa, alcaparras, lima, vinagreta de harissa

Calabacín, calabaza y remolacha Ana María GF V LF 32
Hierbas, romescu especiado, almendras tostadas

Wrap de lechuga con pescado GF LF 38
Salsa de mango, lenguado salteado, aguacate, cilantro

Halloumi a la brasa, calabacín y tomates del huerto GF 32
Pesto de tomate seco, frambuesas, avellanas

Pulpo asado GF LF 39
Romescu, almendras, verduras, aliño verde

DEL HUERTO AL PLATO

Pasta orecchiette, pesto de kale LF 32
Piñones, tomates cherry de colores, lascas de parmesano

Hamburguesa vegetal LF V 27
Rúcula, tomate, cebolla encurtida, mayonesa de mostaza

Sándwich de pavo 27
Pechuga de pavo braseado, rúcula, tomate, rábano picante, kimchi

Wok de verduras GF LF V 32
*Verduras de nuestro huerto Ana Maria, setas de cardo,
fideos de arroz, 5 mentas y anacardos
Añade: Tofu marinado, langostinos, pollo o ternera”*

DEL HUERTO AL BOL

Bol del día ^{GF} ^{LF} 28

Verduras, hierbas frescas de nuestro huerto Ana Maria transformado por nuestro chef Andrés Ruiz en un manjar especial y único

Bol de salmón ^{GF} ^{LF} 33

Tataki de salmón marinado, arroz salvaje, piña, cacahuets, pepino, edamame

Garden Bol ^{GF} 32

Feta, espinacas, Kalamata, quinoa, hierbas, granada, sandía, semillas, salsa de yogur

Mediterranean Bol ^{GF} ^{LF} 33

Tataki de atún de almadraba, arroz rojo, guacamole, pepino, chucrut, tomate, semillas de cáñamo, anacardos

Bol de proteína ^{GF} ^{LF} 32

Pechuga de pollo de corral, salsa de mostaza verde y azahar, patata, col, verduras

Bol de curry ^{GF} ^{LF} 33

Curry rojo con leche de coco, langostinos, brócoli, pimientos, arroz basmati

PARA TERMINAR

Esponjoso de pistacho y té matcha 18

Coulís de frutos rojos

Brownie vegetal de cacao ^{GF} ^{LF} ^V 18

Frutos secos, sorbete de mango

Chantilly de rosas ^{GF} ^{LF} ^V 18

Frutos rojos, bizcocho de almendras

Helados sin lactosa El Olivar ^{GF} ^{LF} ^V 17

Coco, mango, chocolate, vainilla



V **GF** **LF**
Vegano Sin gluten Sin lactosa

Tenemos a su disposición toda la información acerca de alérgenos e intolerancias en caso de ser requerida.

*Este establecimiento cumple con lo establecido en el RD 1420/2006
relativo a la prevención de la parasitosis por Anisakis.*

Todos nuestros pescados provienen de pesca sostenible.

Precios en EUROS · IVA INC · Aperitivo 5€