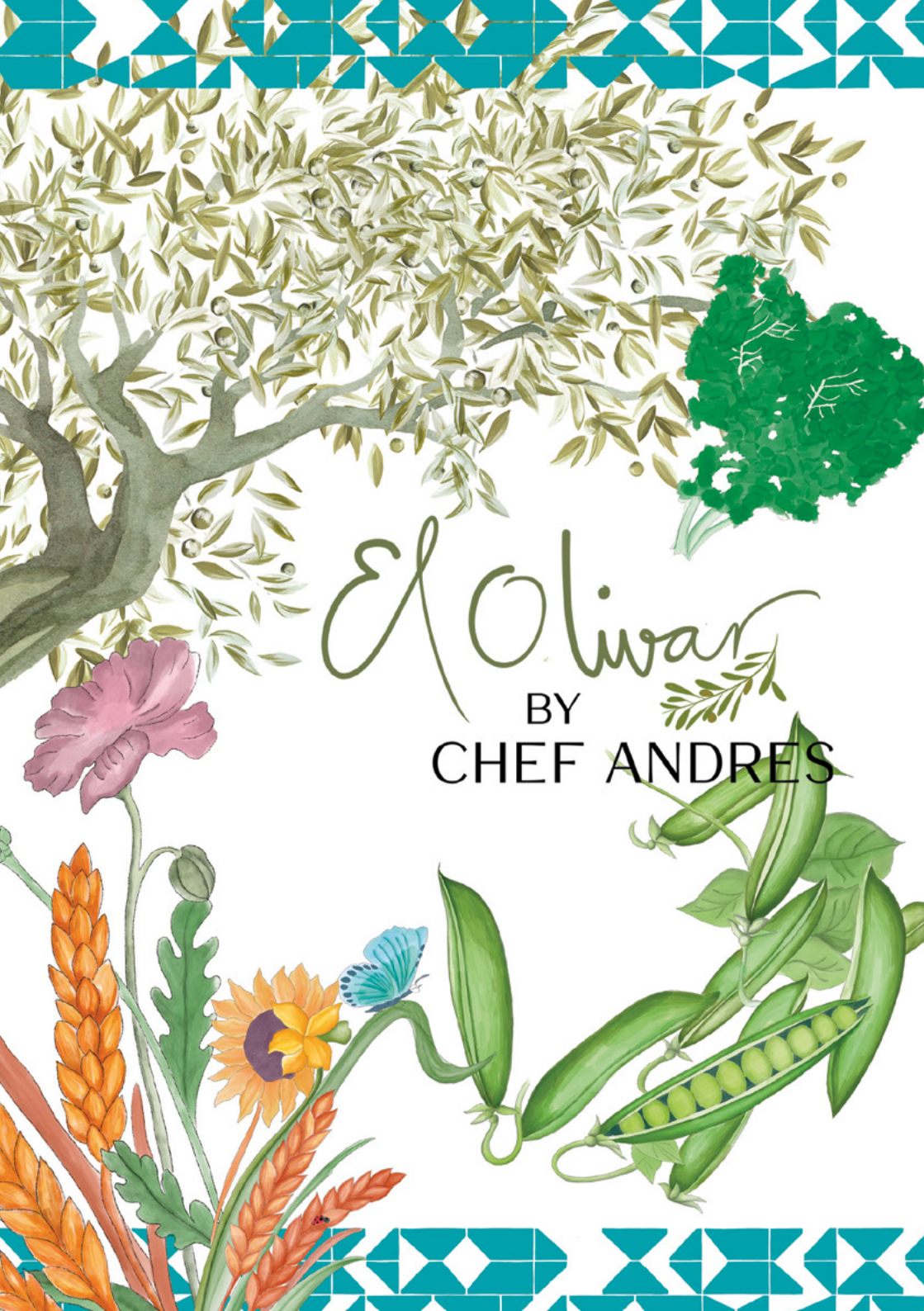




El Olivar
BY
CHEF ANDRES

En El Olivar, el chef Andrés Ruiz trae el huerto a la mesa. Guiado por la cosecha estacional de Finca Ana María, con más de 300 variedades plantadas, el menú evoluciona cada día con platos frescos, de origen vegetal, que son vibrantes, nutritivos y satisfactorios. Es una sencilla celebración de los ingredientes de temporada, preparados con cariño y creatividad.

At El Olivar, Chef Andrés Ruiz brings
the garden to the table.
Guided by Finca Ana María's seasonal harvest, with
more than 300 planted varieties, the menu evolves
daily with fresh, plant-based dishes that are vibrant,
nourishing, and satisfying. It's a simple celebration of
seasonal ingredients, prepared with care and creativity.



PARA EMPEZAR

Gazpacho frío 🍷 18

Gesta de pan 🍞 20
Focaccia casera, grissini, crackers de semilla

Wrap de lechuga 🥗 31
Salmón marinado, pico de gallo

Quiche del huerto 🥕🥔🍷 32

DEL HUERTO A LA MESA

Hamburguesa de pollo El olivar 🍷🥕🍷 35

Club sándwich de pavo asado 🍷🍷 36

Selección de ensaladas frescas,
elaboradas por nuestro chef con verduras de origen local de Finca Ana María

Plato mediano 38
Selección de tres ensaladas

Plato grande 55
Selección de cinco ensaladas

Añada proteína (pescado, carne) 🥗 10

PARA TERMINAR

Helado casero 🍷🍷🍷🍷 20

El postre del día del chef Andrés 20

TO START

Chilled gazpacho 🍷 18

Bread basket 🍞 20
Homemade focaccia, grissini, seed crackers

Lettuce wrap 🥗 31
Marinated salmon, pico de gallo

Quiche from “el huerto” 🥕🥔🍷 32

GARDEN TO TABLE

Chicken burger El olivar 🍷🥕🍷 35

Roasted turkey club sandwich 🍷🍷 36

Selection of fresh salads,
made with locally sourced vegetables from Finca Ana María

Medium bowl 38
Selection of three salads

Large bowl 55
Selection of five salads

Add protein (fish, meat) 🥗 10

TO FINISH

Homemade ice cream 🍷🍷🍷🍷 20

Chef Andrés's sweet of the day 20



									
Pescado	Lactosa	Mostaza	Sésamo	Crustáceos	Gluten	Moluscos	Soja	Cacahuets	Frutos secos
Fish	Milk	Mustard	Sesame	Crustaceans	Gluten	Molluscs	Soy	Peanuts	Nuts

Todos nuestros pescados provienen de pesca sostenible.

La mayoría de nuestros productos son de origen local.

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.

Precios en EUROS · IVA INC · Pan y aperitivo 6€

All our fish comes from sustainable fishing. Most of our products are locally sourced.

We have all the necessary information regarding allergens available upon request.

*This establishment complies with the Royal Decree 1420/2006
regarding the prevention of parasitism by Anisakis.*

Prices in EUROS · VAT INC · Bread and appetiser 6€

