



El Olivar, una experiencia gastronómica única diseñada por nuestro Chef de Wellness Andrés Ruiz, para poner en jaque esas ideas preconcebidas que todos tenemos sobre la alimentación saludable. Mediterránea en esencia, en esta cocina empleamos principalmente ingredientes de origen vegetal, buscando siempre el equilibrio. Descubra el apasionado universo del bienestar de Marbella Club.



El Olivar

AT THE GARDEN POOL

DEL HUERTO AL BOWL

Tomato temporada bowl | Quinoa, aguacate plancha, fresas, vinagreta lima 30

Ensalada especial "El Olivar" | (Lechuga variada, verdura crujiente, anacardos especiados, vinagreta de granada) 28

Ronda bowl | (Queso cabra, kale, calabaza asada, hinojo marinado, naranja, almendras) 31

Garden Bowl | (Feta, espinacas, Kalamata, quinoa, hierbas, granada, sandía, semillas, salsa de yogur) 32

Mediterranean Bowl | (Tataki de atún de almadraba, arroz rojo, guacamole, pepino, chucrut, tomate, semillas de cáñamo, anacardos) 33

Proteína bowl | Entraña marinada, patata hasselback, radicchio, endivia, avellanas, pimientos y vinagreta tahini 34

APERITIVO

Aceitunas + Bellini de jazmín | 28

PARA EMPEZAR

Hummus de pera, cítricos y pimentón de la Vera 22
(Sésamo negro, olivas, crujiente de pan sin gluten)

Gazpacho de temporada 18
(Semillas, brotes frescos)

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

Espárragos verdes asados 34
(Tomate seco, ajo negro, granada, macadamia, guacamole, aceite oliva)

Taco de maíz ecológico (2 ud) 25
(Aguacate, pico de gallo, soja texturizada macerada, cebolla morada, cilantro)

Roll de verduras frescas 26
(Aguacate, hierbas, romescu amarillo, semillas salteadas al tamari)

Pulpo asado 39
(Boniato especiado, verduras, aliño verde)

DEL HUERTO AL PLATO

Bucatini de langostinos | Mejillones, tomates cherry, albahaca 36

Casarecce con tomates de verano | (Vino tinto, hierbas frescas) 32

Hamburguesa vegana | (Rúcula, tomate, cebolla encurtida, mayonesa de mostaza) 27

Sandwich El Olivar | (Foccacia casera, wagyu, peperonata, mozzarella, provolone) 35

Sandwich vegano El Olivar | (Pan brioche casero, paté de verduras, verduras parilla, col lombarda, rúcula) 25

Berenjena gratinada | (Pisto de puerros, almendras especiadas, polvo de arroz tostado) 29

Lomo de lubina | (Puré apio rave, verduritas) 46

Pechuga de pollo de corral a la mostaza verde y miel de azahar | (Patata, col, verduras) 31

PARA TERMINAR

Esponjoso de pistacho y té matcha, coulés de frutos rojos | 18

Lingote de chocolate 80% vegetal y frutos secos, sorbete de mango | 19

Cesta pavlova, chantilly de rosas, frutos rojos | 18

Helados y sorbetes caseros | 17

Todos nuestros pescados provienen de pesca sostenible

