

El Olivar



WELLNESS

EL OLIVAR, una experiencia pop-up concebida por nuestro chef de Wellness, Andrés Ruiz, llega a Marbella Club para poner en jaque esas ideas preconcebidas que todos tenemos sobre la alimentación saludable.

ENTRANTES

- Focaccia de aceitunas · 11 
Tapenade, queso payoyo, paté de berenjena asada, pesto de hierbas y albahaca
- Hummus de pera, cítricos y pimentón de la Vera · 14  
Sésamo negro y crujiente de pan sin gluten
- Carpaccio de salmón marinado en mango, cardamomo y jengibre · 23 
Alcaparras, pimienta rosa, lima y vinagreta de harissa
- Carpaccio de entrecôte retinto · 25 
Queso Idiazábal, hierbas y brotes tiernos, vinagreta balsámica
- Coca de cebolla y puerro caramelizado · 19 
Langostinos y brotes
- Taco de maíz 100 % ecológico · 8/ud.  
Aguacate, verduras, soja texturizada macerada, cebolla roja y cilantro

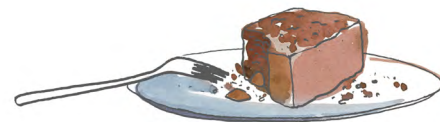


DEL HUERTO

- Crema de verduras “El Olivar” · 14  
Mezcla de semillas y brotes frescos
- Endivias rellenas · 15  
Aguacate, olivas, semillas de girasol, espiral de calabacín, salsa de cúrcuma y Dijon
- Tabule de quinoa tres colores · 14  
Hierbas frescas, zanahoria, pepino, cebolleta, tomate y vinagreta de limón
- Ensalada de hojas verdes “El Olivar” · 12  
Lechuga variada, verdura crujiente, anacardos especiados y vinagreta de granada
- Espárragos a la parrilla · 19  
Ajo negro, lima, nueces de macadamia y tomate
- Ensalada de zoodles con pesto vietnamita · 19  
Semillas de girasol

PRINCIPALES

- Risotto de coco y hierbas frescas · 18  
Verduras y microgreens
- Penne sin gluten en salsa de trufa y vieiras · 23 
Suprema de lubina asada, salsa de uvas · 32 
Verdura baby y cebollino fresco
- Tataki de atún · 30 
Arroz iraní aromático, muselina de mango y shiso
- Pulpo asado con salsa de pimentón de la Vera · 28 
Boniato especiado y verduras
- Sopa suquet de pescado y langostinos · 28 
Hamburguesa de pollo del corral · 23 
Pan, rúcula, tomate, cebolla, queso provolone y mayonesa de trufa
- Hamburguesa vegetal, proteína de guisante y soja · 20 
Pan, rúcula, tomate, cebolla y mayonesa de mostaza
- Pechuga de pollo de corral · 24 
a la mostaza verde y miel de azahar
- Entraña de angus marinada · 30 
Patata hasselback, pimientos del Padrón y salsa barbacoa casera
- Lomo de cordero ecológico cocinado a baja temperatura en su jugo · 32 
Asado de patata y col



POSTRES

- Tarta o bizcocho del día · 12  
Helados y sorbetes · 12  
Disponemos de todos los panes sin gluten  · Sin gluten  · Vegetariano  · Biodinámico



ZUMOS · 12

- Balancer | Naranja, aguacate, cilantro, miel, lima y agua de coco
- Sun care | Pomelo, naranja, zanahoria, mango y canela
- Blood Tonic | Sandía, fresa, piña, agua de coco y bayas de goji
- Bright green | Manzana, espinacas, pepino, apio, jengibre, limón y kiwi
- D-Tox | Pera, uva, agua de coco, espirulina, menta, jengibre y piña
- Daily boost | Remolacha, pera, zanahoria, naranja, piña, limón y frutos rojos

SMOOTHIES · 12

- Almond Colada | Leche de coco, plátano, cacao, almendras y sirope de ágave
- Crunch | Dátil medju, leche de soja, banana y polen de abeja
- Cure | Yogurt, fresa, miel, canela, leche de avena y proteína de vainilla
- Tropical | Chia, papaya, leche de coco y piña



CAFÉ Y TÉ

- Espresso, Latte · 6 | Cúrcuma Latte, Matcha Latte, Café CBD · 8
- Selección de té “MC” | MC Botánico, Té de Frutas, Té de Postre, Relajante, Desestresante, Detox, Energizante · 7
- Tés Clásicos | Earl Grey, English Breakfast, Menta Poleo, Manzanilla, Té Verde · 5



APERITIVOS

- Limonada “El Olivar” | Aloe vera, limón y sirope de agave · 8
- Kombucha casera · 8
- Té frío de MC Botánico | Con una selección de especias de nuestro barman · 8

- Cervezas | San Miguel 0,0%, Cruzcampo sin gluten, Tarifa, Golden Mile · 7 Estrella Galicia 1906, Alambra verde · 8
- Refrescos · 6 | Agua · 6

- Bellini de Jazmín | Limoncillo, té Earl Grey, lychee, limón, vainilla y esencia de jazmín · 15 / 20
- Vino Tinto Ecológico | Juan Gil, Jumilla · copa, 8 / botella, 35
- Vino Blanco Ecológico | Avgstvs, Penedés · copa, 11 / botella, 50
- Vino Rosado Ecológico | Born Rose, Penedés · copa, 7 / botella, 30
- Champagne Biodinámico | Hugues Godmé · copa, 19 / botella, 98 