



WELLNESS

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



### APERITIVO

Aceitunas + Bellini de jazmín | 16 / 22

### PARA EMPEZAR

Hummus de pera, cítricos y pimentón de la Vera 20  
(Sésamo negro, olivas, crujiente de pan sin gluten)

Gazpacho "El Olivar" 18  
(Mezcla de semillas, brotes frescos)

Carpaccio de salmón marinado en mango, cardamomo y jengibre 36  
(Pimienta rosa, alcaparras, lima, vinagreta de harissa)

Carpaccio de sandía infusionada en lima y tomate 22  
(Cilantro, chile, crema de queso)

Berenjena asada con sobrasada vegetal sobre espárragos verdes asados 28  
(Polvo de nuez moscada y macadamia, ajo negro, aceite de oliva verde)

Taco de maíz ecológico (2 ud) 24  
(Aguacate, pico de gallo, soja texturizada macerada, cebolla morada, cilantro)

Summer roll de verduras 25  
(Aguacate, hierbas, romescu amarillo, semillas salteadas al tamari)

Pulpo asado 38  
(Boniato especiado, verduras, aliño verde)

### DEL HUERTO AL BOWL

Ensalada de tomates, quinoa y aguacate a la plancha | (Albahaca, polvo de aceituna negra) 29

Ensalada especial "El Olivar" | (Lechuga variada, verdura crujiente, anacardos especiados, vinagreta de granada) 26

Ensalada de endivias | (Crema de aguacate, semillas de girasol, espirales de calabacín y zanahoria, salsa de cúrcuma y Dijon) 25

Garden Bowl | (Feta, espinacas, Kalamata, quinoa, hierbas, granada, sandía, semillas, salsa de yogur) 29

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

Farm Bowl | (Pavo asado, paté de berenjena, boniato, lentejas con pico de gallo, vinagreta de tahini y naranja) 31

### DEL HUERTO AL PLATO

Bucatini en salsa pesto de rúcula y pistachos | 27

Strozzapreti salteados con calabacín, tomate, langostinos y parmesano | 29

Hamburguesa vegetal | (Proteína de guisante y soja, rucola, tomate, cebolla encurtida, mayonesa de mostaza) 26

Lomo de bacalao confitado | (Cremoso de patata con pimentón de la Vera, verduras de la huerta) 42

Tataki de salmón al miso | (Ensalada de pepino, piña, hierbas) 37

Pechuga de pollo de corral a la mostaza verde y miel de azahar | (Patata, col, verduras) 36

Entraña de Angus marinada | (Patata Hasselback, pimientos del Padrón, salsa barbacoa casera) 42

### PARA TERMINAR

Esponjoso de pistacho y té matcha, coulis de frutos rojos | 16

Brownie de cacao y frutos secos, sorbete de mango | 16

Cesta pavlova, chantilly de rosas, frutos rojos | 17

Helados y sorbetes | 16

