

# Los Olivos

**BIENVENIDOS**

**HORARIO DE APERTURA**

**COMIDA 12h30 - 16h**

**PISCINA 12h - 19h**

—

**WELCOME**

**OPENING HOURS**

**LUNCH 12:30 - 4 pm**

**POOL 12 - 7 pm**

## ENTRANTES — STARTERS

<b>Gazpacho tradicional con crujiente de pan y caviar de aceite (vegan)</b> <i>Traditional gazpacho with crispy bread and olive oil caviar (vegan)</i>	<b>19€</b>
<b>Ensalada de tomate del huerto, burrata, aceituna kalamata, albahaca, cebolla tierna y piñones (v)</b> <i>Garden tomato salad, burrata, Kalamata olives, basil, spring onion, and pine nuts (v)</i>	<b>24€</b>
<b>Ensalada de quinoa, aguacate, cherrys, manzana, col lombarda, vinagreta de lima y jengibre (vegan)</b> <i>Quinoa salad with avocado, cherry tomatoes, apple, red cabbage, lime and ginger vinaigrette (vegan)</i>	<b>22€</b>
<b>Ensalada de bacalao ahumado, escalivada, tapenade y alcaparras</b> <i>Smoked cod salad, escalivada, tapenade, and capers</i>	<b>26€</b>
<b>Ensalada César con pollo crujiente, cherrys, parmesano y croutons</b> <i>Caesar salad with crispy chicken, cherry tomatoes, parmesan, and croutons</i>	<b>28€</b>

## PARA COMPARTIR — TO SHARE

<b>Pan con ali oli y aceitunas</b> <i>Bread with alioli and olives</i>	<b>3,5€/P.P</b>
<b>Croquetas del día (6u)</b> <i>Croquettes of the day (6 units)</i>	<b>15€</b>
<b>Patatas bravas (v)</b> <i>Patatas bravas (v)</i>	<b>13€</b>
<b>Mini tortilla de patata trufada (v)</b> <i>Mini truffled Spanish omelette (v)</i>	<b>15€</b>
<b>Hummus de remolacha con crudites y crujientes de maíz (vegan)</b> <i>Beetroot hummus with crudités and corn crisps (vegan)</i>	<b>15€</b>
<b>Jamón ibérico de bellota</b> <i>Iberian acorn-fed ham</i>	<b>33€</b>
<b>Pan cristal con tomate de ramallet y AOVE</b> <i>Crispy bread with ramallet tomato and AOVE</i>	<b>7€</b>
<b>Coca de harina de xeixa con cebolla caramelizada, sobrasada y piñones</b> <i>Xeixa flour flatbread with caramelized onion, sobrasada, and pine nuts</i>	<b>14€</b>
<b>Langostinos al ajillo</b> <i>Garlic prawns</i>	<b>19€</b>
<b>Pimientos de padrón con flor de sal de Ibiza</b> <i>Padrón peppers with Ibiza sea salt</i>	<b>11€</b>

## POSTRES — DESSERTS

<b>Brownie de chocolate negro con nueces de macadamia y helado de vainilla (v)</b>	<b>12€</b>
<i>Dark chocolate brownie with macadamia nuts and vanilla ice cream (v)</i>	
<b>Cheesecake templada con helado de frutos rojos (v)</b>	<b>14€</b>
<i>Warm cheesecake with red berry ice cream (v)</i>	
<b>Ensalada de fruta de temporada con sorbete de limón y hierbabuena (vegan)</b>	<b>11€</b>
<i>Seasonal fruit salad with lemon sorbet and mint (vegan)</i>	
<b>Tarrina de helado 120ml</b>	<b>9€</b>
<i>Ice cream tub (120ml)</i>	

## MAR Y TIERRA — SURF AND TURF

<b>Tagliolini aglio de mar con almejas y langostinos</b> <i>Seafood tagliolini with clams and prawns</i>	32€
<b>Arroz negro «a la llauna» con gamba roja y alioli</b> <i>Black rice «a la llauna» with red prawns and alioli</i>	34€
<b>Costilla de cerdo a baja temperatura BBQ, mazorca de maíz y paprika</b> <i>BBQ pork rib slow-cooked, corn on the cob, and paprika</i>	35€
<b>Pollo payés, baby patatas y chimichurri</b> <i>Free-range chicken, baby potatoes, and chimichurri</i>	30€
<b>Dorada a la plancha, verduras asadas de temporada y tapenade</b> <i>Grilled sea bream, seasonal roasted vegetables, and tapenade</i>	38€
<b>Pata de pulpo, parmentier y tomate cherry confitado</b> <i>Octopus leg, parmentier, and confit cherry tomatoes</i>	36€

## GUARNICIONES — SIDES

<b>Patatas fritas caseras (vegan)</b> <i>Homemade fries (vegan)</i>	9€
<b>Ensalada verde del huerto (vegan)</b> <i>Garden green salad (vegan)</i>	9€
<b>Verduras asadas de temporada (vegan)</b> <i>Seasonal roasted vegetables (vegan)</i>	11€

## BOCADILLOS — SANDWICHES

<b>Llonguet “Petunia” pollo crujiente, huevo, bacon, tomate, lechuga y mahonesa</b> <i>“Petunia” Llonguet sandwich, crispy chicken, egg, bacon, tomato, lettuce, and mayonnaise</i>	26€
<b>Hamburguesa de black angus, queso mahonés, cebolla caramelizada, tomate, lechuga, relish de pepinillos y mahonesa de kimchi</b> <i>Black Angus burger, Mahón cheese, caramelized onion, tomato, lettuce, pickled relish, and kimchi mayonnaise</i>	29€
<b>Veggie Burguer, tomate, lechuga, cebolla encurtida y hummus de remolacha (vegan)</b> <i>Veggie burger, tomato, lettuce, pickled onion, and beetroot hummus (vegan)</i>	24€

**Todos los bocadillos se sirven con patatas fritas caseras o ensalada**  
*All sandwiches are served with homemade fries or green salad*