

# Los Olivos

BIENVENIDOS

**Horario de apertura**

COMIDA 12H30 - 16H00

PISCINA 12H00 - 19H00

-

WELCOME

**Opening hours**

LUNCH 12:00 - 16:00

POOL 12:00 - 19:00

## PARA COMPARTIR – TO SHARE

<b>Pan con alioli y aceitunas</b> <i>Bread with alioli &amp; olives</i>	4,5 €/P.P.
<b>Croqueta del día (6u)</b> <i>Croquette of the day (6 pc)s</i>	16 €
<b>Patatas bravas (v)</b> <i>Patatas bravas</i>	14 €
<b>Pimientos de Padrón con flor de sal de Ibiza (vegan)</b> <i>Padrón peppers with Ibiza fleur de sel</i>	14 €
<b>Mini tortilla de patata trufada (v)</b> <i>Mini truffle potato omelette</i>	16 €
<b>Hummus de remolacha con crudités y crujientes de maíz (vegan)</b> <i>Beetroot hummus with crudités &amp; corn crisps</i>	16 €
<b>Jamón ibérico de bellota</b> <i>Iberian acorn-fed ham</i>	38 €
<b>Pan cristal con tomate de ramillete y AOVE (vegan)</b> <i>Crystal bread with cluster tomato &amp; EVOO</i>	8 €
<b>Coca de harina de xeixa con cebolla caramelizada, sobrasada y piñones</b> <i>Xeixa flour flatbread with caramelised onion, sobrasada &amp; pine nuts</i>	15 €
<b>Langostinos al ajillo</b> <i>Garlic prawns</i>	21 €

## ENTRANTES – STARTERS

- Gazpacho tradicional con crujiente de pan y caviar de aceite (vegan)** 19 €  
*Traditional gazpacho with crispy bread & oil caviar*
- Ensalada de tomate del huerto, burrata, aceituna Kalamata, albahaca, cebolla tierna y piñones (v)** 26 €  
*Garden tomato salad with burrata, Kalamata olives, basil, spring onion & pine nuts*
- Ensalada de quinoa con pepino, cherry, manzana, col lombarda, vinagreta de lima y jengibre (vegan)** 24 €  
*Quinoa salad with cucumber, cherry tomatoes, apple, red cabbage, lime & ginger vinaigrette*
- Ensalada de langostinos con aguacate, mango y cilantro** 29 €  
*Prawn salad with avocado, mango & coriander*
- Ensalada César con pollo crujiente, tomates cherry, lascas de parmesano y croutons** 28 €  
*Caesar salad with crispy chicken, cherry tomatoes, parmesan shavings & croutons*

## SANDWICHES

- Llonguet “Petunia”, pollo crujiente, huevo, bacon, tomate, lechuga y mahonesa** 28 €  
*Llonguet “Petunia”, crispy chicken, egg, bacon, tomato, lettuce & mayonnaise*
- Hamburguesa de ternera Black Angus, queso Mahón, tomate, cebolla caramelizada, lechuga, relish de pepinillos y mahonesa de kimchi** 31 €  
*Black Angus beef burger with Mahón cheese, caramelised onion, tomato, lettuce, pickled relish & kimchi mayonnaise*
- Veggie Burge, tomate, lechuga, cebolla encurtida y salsa tarator (vegan)** 27 €  
*Veggie burger, tomato, lettuce, pickled onion & tarator sauce*

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

## MAR Y TIERRA - SURF & TURF

<b>Tagliolini agliolio de mar con almejas y langostinos</b> <i>Tagliolini aglio with clams &amp; prawns</i>	<b>36 €</b>
<b>Arroz negro “a la llauna” con gamba roja y alioli</b> <i>Black rice “a la llauna” with red prawn &amp; alioli</i>	<b>38 €</b>
<b>Presa ibérica con mazorca de maíz y paprika</b> <i>Iberian pork shoulder with corn cob &amp; paprika</i>	<b>36 €</b>
<b>Pollo payés de Ibiza con baby patatas y chimichurri</b> <i>Ibiza free-range chicken with baby potatoes &amp; chimichurri</i>	<b>34 €</b>
<b>Dorada a la plancha con verduras asadas de temporada y cítricos</b> <i>Grilled gilt-head bream with seasonal roasted vegetables &amp; citrus</i>	<b>38 €</b>

## GUARNICIONES - SIDES

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

## POSTRES – DESSERTS

<b>Brownie de chocolate negro con nueces de macadamia y helado de vainilla (v)</b> <i>Dark chocolate brownie with macadamia nuts &amp; vanilla ice cream</i>	<b>14 €</b>
<b>Cheesecake templado con helado de frutos rojos (v)</b> <i>Warm cheesecake with red fruit ice cream</i>	<b>16 €</b>
<b>Piña marinada con sorbete de coco y crumble de almendra</b> <i>Marinated pineapple with coconut sorbet &amp; almond crumb</i>	<b>18 €</b>
<b>Tarrina de helado 120 ml</b> <i>Ice cream tub 120 ml</i>	<b>9 €</b>