



Chez Ó de Óliver, la plus grande valeur est notre équipe. Avec dévouement, professionnalisme et toujours avec le sourire, nous faisons de chaque visite une expérience unique. Notre personnel est prêt à vous guider et à veiller à ce que chaque détail dépasse vos attentes, vous offrant un service proche et personnalisé.

Nous travaillons avec les meilleurs légumes frais de Vega Baja et les poissons et fruits de mer des marchés de Santa Pola, Altea et Dénia. Nous nous efforçons de sélectionner des produits du kilomètre 0, garantissant la fraîcheur et la qualité maximale de chaque plat.



Pour comencer

- Croquettes de ragout de seiche cisinée dans son encre ud. 3,20€
- Croquettes au jambon ud. 2,90€
- Pétoncles dans leur jus ud. 4,00€
- Salade russe (macédoine) Ó de Óliver sur tartine de pain de cristal 7,00€
- Marinière (Salade russe avec anchois de la mer Cantabrique) ud. 5,20€
- Anchois de Cantabrie au beurre de brebis ud. 6,00€
- Tempura de thon rouge d'Almadraba 🌶 ud. 26,00€
- Poulpe frit avec sauce kimchi et potiron ud. 24,00€
- Jambon 100% nourri au gland à la coupe 1/2R 18,00€ 1R 28,00€
- Albergines en tranche servies avec du miel et de l'houmous 16,00€
- Poulpe rôti Poids aproximatif de la tentacule: 200g-250g tous les 100g 10,00€
- Crevette grise de la baie bouillie Crevette grise, minimum à demander, 200grs tous les 100g 21,00€
- Petits calamars de la baie dans 2 textures Corps à la plancha et tête croustillantes panées et frites 20,00€
- Petit calamars de la baie panés et frits 20,00€
- œuf d'oie servi avec des frites, avec sa sauce aux cèpes et á la truffe (Selon la saison) 24,00€
- Huevos rotos (œuf coulants) au jambon, pommes de terre et ail tendre 18,00€

Continuons avec

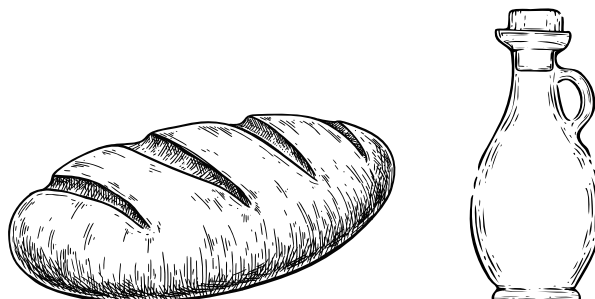
- Artichaut confit avec sa sauce au foie ud. 8,00€
- Crevettes rouges à l'ail accompagnées de pommes de terre croustillantes et d'œufs fermiers ud. 30,00€
- Boulette de lotte en sauce ud. 5,00€
- Gambon écarlate de huelva Servi avec de la pomme de terre et de l'œuf ou au sel cada 100g 18,00€
- Cèpes à l'œuf à basse température ud. 8,00€
- Noix de Saint Jacques avec sa sauce aux morilles ud. 10,00€
- Mini hamburger de thon rouge ud. 6,00€

Salades

- Tomate raf avec du capelan (Typique d'Alicante)
(des poivrons au four et de l'oignon nouveau) 16,00€
- Tomate Raf avec la ventrèche
de thon, des poivrons au four et de
l'oignon nouveau 18,00€
- Mesclun sauce mangue, fromage de
chèvre et fruits secs 14,00€
- Salade de burrata avec tomate et
poste rouge 16,00€
- Tartare tomate confite avec de lésturgeon ud. 14,00€

Petits Sanwicks

- Filet de bœuf à la truffe 15,00€
- Filet de bœuf au foie 15,00€
- Catalane de pain crever jambon épaule 8,00€
- Tripes avec pied, oreille et museau 8,00€
- Calamar avec sa mayonnaise au citron vert 10,00€
- Sándwich de pain de mie au jambon
ibérique et à la truffe 10,00€
- Sándwich chaud de bœuf avec du beurre
fumé de brebis 15,00€



***PAIN MAISON DU JOUR MEME ÉLABORÉ AVEC DE L'OVE**

(huile d'olive vierge extra) DU TERROIR: **2,50€ par personne**

(Si vous ne souhaitez pas de pain, veuillez le dire au (à la) serveur (se))

Riz (paellas) et bien plus encore

*Minimum 2 personnes. *Maximum 2 plats de riz tous les 8 convives.

Tous nos riz / paellas sont élaborés avec le meilleur fumet de poisson de roche de notre côte et le meilleur riz de Pego Alicante

Prix par personne

Riz Secs

- Riz à la lotte et au mérrou 20,00€
- Riz à la seiche et aux légumes 20,00€
- Riz à la pomme de terre, l'ognion et au cabillaud 24,00€
- Riz noir à la seiche et a la crevette rouge 24,00€
- Riz aux fruits de mer 30,00€
- Riz à la plume ibérique et aux légumes 20,00€
- Riz à la queue de taureau 26,00€
- Riz au carabinero et thon rouge de la madrague 45,00€

Crémeux

- Riz crémeux au homard 32,00€
- Riz cémeux aux légumes, a la lotte et au calamar 24,00€
- Riz crémeux á la plume ibérique (extrémité du filet de porc) et aux champignons 26,00€
- Riz crémeux au crabe 32,00€

Fideuá

- Fideuá à la seiche et á la crevette rouge 24,00€
- Fideuá noire à la seiche cuisinée avec son encre 20,00€
- Fideuá de vermicelles très fins au crabe 32,00€

Autres

- Caldero sur commande (plat mijoté avec du riz) 45,00€
- Gazpacho á la seiche et à la crevette rouge 26,00€
(plat mijoté à base de galettes de froment en morceaux)

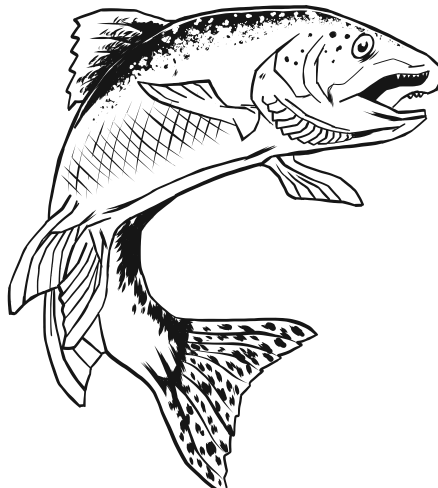
Viandes

- Filet de bœuf 30,00€
- Filet de bœuf et foie 34,00€
- Ris d'agneau 18,00€
- Plume ibérique (extrémité du filet de porc)
SERVI AVEC DE L'AIL TENDRE ET DES TOMATOES SÉCHÉES 26,00€
- Entrecôte maturée frisonne premium +300g 30,00€
- Entrecôte Angus 40,00€

Poissons

Nos fruits de mer et poissons autochtones nous arrivent tous les jours des criées de **Santa Pola** et de **Dénia**.

- Cabillaud au four en croûte servi avec de la sauce aïoli douce et du miel 26,00€
- Sait Pierre frit servi avec de la nyora, de l'ail tendre et des pignons 30,00€
- Bar sauvage +200g 30,00€
- Turbot rôti au stroganoff de champignons sauvages 32,00€
- Morue au pil (sauce basque à base de jus de moure, huile d'olive de piment et d'ail) 28,00€
- Maigre +200g 28,00€

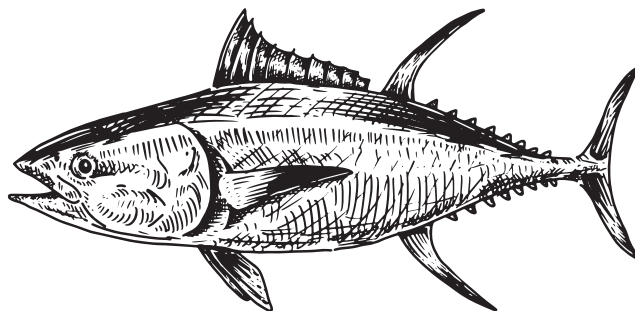


Thon rouge

Almadraba Sauvage

**Barbate, Cádiz*

- Brochette de thon rouge mauresque 12,00€
- Toasts au thon et aux truffes 15,00€
- Tartare de longe 100g 20,00€ 150g 27,00€
- Morillo grillé 32,00€
- Oeufs brouillés au thon et truffe 20,00€
- Sashimi 8uds 19,00€ 12uds 28,50€
- Tataki de longe noire (déchargement) 8uds 19,00€ 12uds 28,50€
- Thon aux oignons 28,00€
- Thon à la sauce tomate et œuf à basse température 28,00€
- Poitrine salée ou grillée 32,00€
- Surlonge de thon rouge à la crème de potiron, pêche glacée japonaise et ail rôti 32,00€
- Tartar au miel de truffe etc caviar 60,00€



Nous espérons que votre **expérience** sera aussi **unique** que nous l'avons imaginée pour vous. Chaque plat sera préparé avec soin, cherchant à vous surprendre à chaque bouchée. Nous vous souhaitons un repas inoubliable.

Merci d'avoir partagé ce moment avec nous !

ALICANTE MENU

HORAIRE DEJÉUNER

*Minimum 2 personnes

*Maximum 2 riz tous les 8 convives

*Il est nécessaire de commander la table entière

ENTRÉES pour tous les convives

Salade russe Ó de Óliver sur tartine de pain de cristal

Croquettes à la seiche

Salade de tomate Raf avec du capelan

Mini hamburgers de thon rouge

Pain maison à l'huile d'olive extra vierge locale

PLATS DE RÉSISTANCE (Au choix)

Riz à la lotte et au mérrou

Riz noir

Riz à la seiche et aux légumes

Riz crémeux aux légumes, a la lotte et au calamar

Riz crémeux à la plume ibérique

(extrémité du filet de porc)

Gaspacho de mérrou

Plume ibérique servi

avec de l'ail tendre et de tomates séchées

SUPPLÉMENT

Poisson saint-pierre frit servi avec de la nyora, des pignons et de l'ail tendre **+10€** (mín 2 pers)

Filet de bœuf **+10€**

Riz au homard **+10€**

Riz au crabe **+10€**

Cabillaud cuit au four en croûte **+10€**

38 €
P/P
TTC

Boissons et dessert non inclus.