



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 commencer

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

Continuons avec

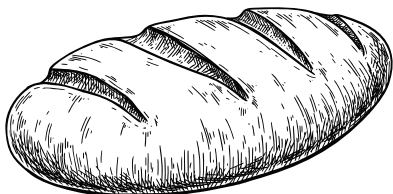
- Artichaut confit avec sa sauce au foie
- Crevettes rouges à l'ail accompagnées de pommes de terre croustillantes et d'œufs fermiers
- Boulette de lotte en sauce
- Gambon écarlate de huelva
Servi avec de la pomme de terre et de l'œuf ou au sel
- Cèpes à l'œuf à basse température
- Noix de Saint Jacques avec sa sauce aux morilles
- Mini hamburger de thon rouge

Salades

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

Petits Sanwicks

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



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

(huile d'olive vierge extra) DU TERROIR

(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
- Riz à la seiche et aux légumes
- Riz à la pomme de terre, l'ognion et au cabillaud
- Riz noir à la seiche et a la crevette rouge
- Riz aux fruits de mer
- Riz à la plume ibérique et aux légumes
- Riz à la queue de taureau
- Riz au carabinero et thon rouge de la madrague

Crémeux

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

Fideuá

- Fideuá à la seiche et á la crevette rouge
- Fideuá noire à la seiche cuisinée avec son encre
- Fideuá de vermicelles très fins au crabe

Autres

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

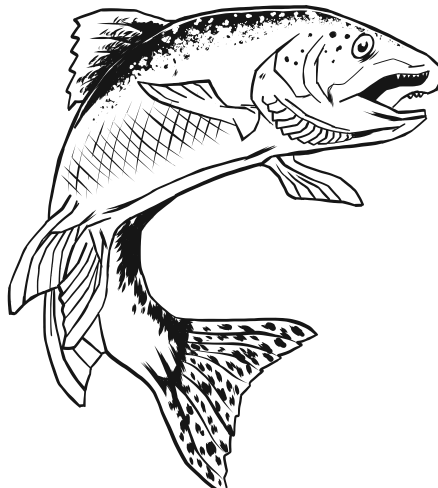
Viandes

- 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€

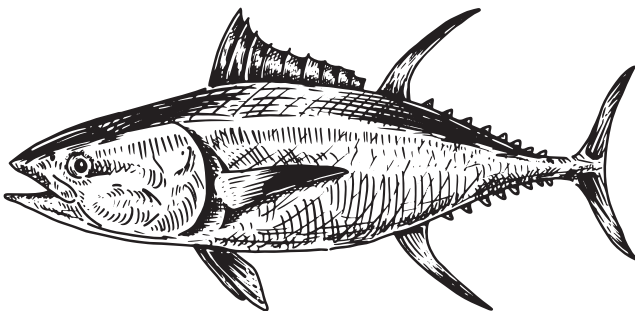


Thon rouge

Almadraba Sauvage

**Barbate, Cádiz*

- Brochette de thon rouge mauresque
- Toasts au thon et aux truffes
- Tartare de longe
- Morillo grillé
- Oeufs brouillés au thon et truffe
- Sashimi
- Tataki de longe noire (déchargement)
- Thon aux oignons
- Thon à la sauce tomate et œuf à basse température
- Poitrine salée ou grillée
- Surlonge de thon rouge à la crème de potiron, pêche glacée japonaise et ail rôti
- Tartar au miel de truffe etc caviar



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 (mín 2 pers)

Filet de bœuf

Riz au homard

Riz au crabe

Cabillaud cuit au four en croûte

Boissons et dessert non inclus.

