




A Ó de Óliver, il valore più grande è la nostra squadra. Con dedizione, professionalità e sempre con il sorriso, rendiamo ogni visita un'esperienza unica. Il nostro staff è preparato per guidarvi e garantire che ogni dettaglio superi le vostre aspettative, offrendovi un servizio attento e personalizzato.

Lavoriamo con le migliori verdure fresche di Vega Baja e pesce e frutti di mare dei mercati di Santa Pola, Altea e Denia. Ci impegniamo a selezionare prodotti a chilometro 0, garantendo freschezza e massima qualità in ogni piatto.



Per iniziare

- Crocchette di al nero di sepia
- Crocchette di prosciutto
- Capesante in salsa propria
- Insalata russa Ó de Óliver su pane tostato di cristallo
- Marinara (Insalata Russa con Acciuga del Cantábrico)
- Acciughe del Cantabrico al burro di pecora
- Tonno rosso in tempura di Almadraba 
- Polpo di scoglio fritto con salsa kimchi e zucca
- Prosciutto 100% de bellota al taglio
- Melazane laminate con miele e humus
- Polipo arrosto Peso approssimativo: 200g-250g
- Gamberetti di fondale della baia bolliti Gamberetto, minimo per ordinare, 200grs
- Calamaretti della baia in 2 consistenze Corpo alla piastra e testine croccanti impanate
- Calamaretti della baia impanati
- Uovo d'oca con patate fritte, in salsa di funghi e tartufo (A seconda della stagione)
- Uova strapazzate con prosciutto, patate e cipollotto

Continuiamo con

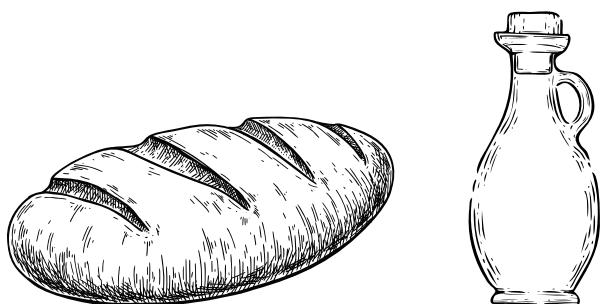
- Carciofo caramellato con salsa de foie
- Gamberi rossi in salsa all'aglio con patate croccanti e uova di galline allevate all'aperto
- Polpette di rana pescatrice in suquet
- Gambero rosso di Huelva con patata e uova o al sale
- Funghi porcini con uova a bassa temperatura
- Capesante con salsa di spugnole
- Mini hamburguer di tonno rosso

Insalate

- Pomodoro raf con pesce capellano (Tipico Alicante)
- Pomodoro raf con ventresca, peperoni grigliati e cipollotto
- Mezclum con salsa di mango, formaggio di capra e frutti secchi
- Insalata di burrata con pomodoro e pesto rosso
- Tartare pomodoro caramellato con sturione

Panini

- Filetto di vitello con tartufo
- Filetto di vitello con foie
- Catalana de panne cracker spalla di prosciutto
- Zuppa di zampa, orecchia e muso
- Calamaro con maionese di lime
- Sándwich di prosciutto ibérico e tartufo
- Panino di vitello con burro affumicato di pecora



***CHIEDI IL NOSTRO SUGGERIMENTO DEL GIORNO**

PANE DI ELABORAZIONE PROPRIA CON OLIO D´OLIVA
EXTRAVERGINE DELLA TERRA SFORNATO TUTTI IL GIORNI:
(Comunicare al camariere(a) se no si desidera il pane)

Risotti (paella) e altro

*Minimo 2 persone. *Máximo 2 risotti ogni 8 persone.

Tutti il nostri risotti / paella sono elaborati con il miglior fumet di pesce di roccia della nostra costa e il miglior riso di Pego Alicante.

Prezzo per persona

Asciutti

- Riso con rana pescatrice e cernia
- Riso di verdure e seppia
- Riso di patata, cipolla e merluzzo
- Riso al nero di seppia e gambero rosso
- Riso frutti di mare
- Riso di coppa ibérica con verdure
- Riso coda di toro
- Riso con carabiniere e tonno rosso dell'almadraba

Mantecati

- Risotto mantecato di astice
- Risotto mantecato di verdura, rana pescatrice e calamaro
- Risotto mantecato con coppa ibérica e funghi
- Risotto mantecato di granchio

Fideuá

- Fideuá di seppia e gambero rosso
- Fideuá al nero di seppia
- Fideuá cabello de ángel granchio

Altri

- Calderone su prenotazione
- Gazpacho di cernia e gambero rosso

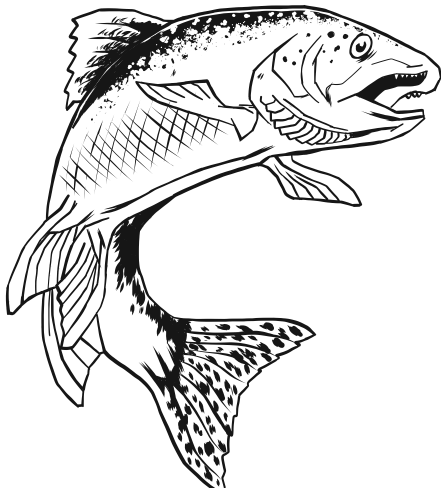
Carni

- Filetto di vitello
- Filetto di vitello e foie
- Ventrigli di agnello
- Coppa ibérica con cipollotto e pomodori secchi
- Costata maturata di frisona premium
- Entrecôte di Angus

Pesce

*I nostri frutti di mare e pesci autoctoni arrivano tutti i giorni dal Mercato di **Santa Pola e Denia**.

- Merluzzo al forno in crosta con un leggero alioli e miele
- Pesce San Pietro fritto con peperone, cipollotto e pinoli
- Spigola selvatica
- Rombo alla arrosto con stroganoff di funghi selvatici
- Merluzzo al Pil Pil
- Corvina

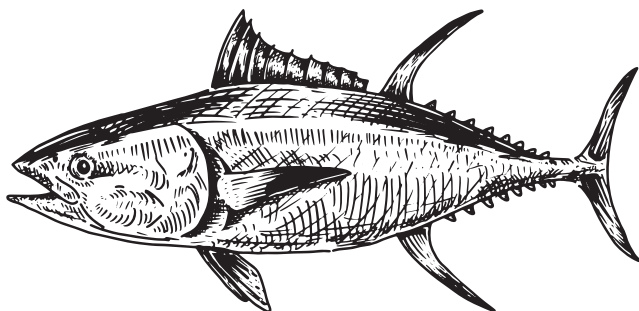


Tonno Rosso

Selvatico Di Almadraba

**Barbate, Cádiz*

- Spiedino di tonno rosso
- Toast di tonno e tartufo
- Tartare di filetto
- Capocollo alla piastra
- Uova strapazzate con tonno, e tartufo
- Sashimi (parte interna)
- Tataki filetto nero (parte interna)
- Tonno con cipolla
- Tonno con sugo di pomodoro e uova a bassa temperatura
- Ventresca al sale o arrosto
- Controfiletto di tonno rosso con crema di zucca, pesca giapponese glassata e aglio arrosto
- Tartar con miel de trufa y caviar



Ci auguriamo che la tua **esperienza** sia **unica** come abbiamo immaginato per te. Ogni piatto sarà preparato con cura, cercando di sorprendervi ad ogni boccone. Vi auguriamo un pasto indimenticabile.
Grazie per aver condiviso questo momento con noi!

MENÚ ALICANTINO

Orario pranzo

*Minimo 2 persone

*Massimo 2 risotti ogni 8 persone

*È necessario ordinare l'intero tavolo

ANTIPASTI tavolo intero

Insalata Ó de Óliver su pane tostato di cristallo

Crocchette di seppia

Insalata di pomodoro raf con pesce cappellano

Mini hamburger di tonno rosso

Pane fatto in casa con olio extravergine di oliva
proveniente da olive locali.

SECONDI a scelta

Risotto con rana pescatrice e cernia

Risotto al nero di seppia

Risotto con seppia e verdure

Risotto mantecato con verdure, rana pescatrice e calamaro

Risotto mantecato con coppa iberica,
funghi e ceci

Gazpacho di cernia

oppa ibérica tagliata con cipollotto e
pomodori secchi

IN PIÙ

Pesce San Pietro fritto con peperoncini
tondi, pinoli e cipollotto (mín 2 pers)

Filetto di vitello

Risotto all'astice

Risotto di granchio

Merluzzo al forno in crosta

No incluye bebida ni postre