




W Ó de Óliver największą wartością jest nasz zespół. Dzięki zaangażowaniu, profesjonalizmowi i zawsze z uśmiechem sprawiamy, że każda wizyta będzie wyjątkowym przeżyciem. Nasz personel jest przygotowany, aby Ci pomóc i zapewnić, że każdy szczegół przekroczy Twoje oczekiwania, oferując Ci ścisłą i spersonalizowaną obsługę.

Współpracujemy z najlepszymi świeżymi warzywami z Vega Baja oraz rybami i owocami morza z targowisk Santa Pola, Altea i Dénia. Staramy się selekcjonować produkty na kilometr 0, gwarantując świeżość i maksymalną jakość każdego dania.



## PRZYSTAWKI

- KROKIETY Z SEPIĄ DONĄ
- KROKIETY Z SZYNKĄ IBERYISKĄ
- PRZEGRZEBKI W SOSIE WŁASNYM
- SAŁATKA JARZYNOWA LUB SAŁATKA OLIVER
- MARINERA (Sałatka jarzynowa z anchois z Zatoki Biskajskiej)
- ANCHOIS KANTABRYJSKI Z MASŁEM OWCZYM
- TUŃCZYK BŁĘKITNOPIĘTNY W TEMPURZE Z ALMADRABY 
- SMAŻONA OŚMIORNICA SKALNA Z SOSEM KIMICHI I DYNIA
- SZYNKA 100% IBÉRICO DE BELLOTA
- PLASTRY BAKŁAŻANA Z
- PIECZONA OŚMIORNICA (Waga macki ok. 200-250 g)
- GOTOWANE KREWETKI Z ZATOKI  
(Minimalna porcja krewetek 200 g)
- MAŁE KALMARY Z ZATOKI PRZYRZĄDZONE NA 2 SPOSOBY
- PANIEROWANE MAŁE KALMARY Z ZATOKI
- GĘSIE JAJKO SADZONE Z FRYTKAMI  
I SOSEM GRZYBOWO-TRUFLOWYM (W zależności od sezonu)
- ROZBITE JAJKA SADZONE Z SZYNKĄ IBERYJSKĄ, FRYTKAMI I MŁODYM CZOSNKIEM.....

## A DALEJ

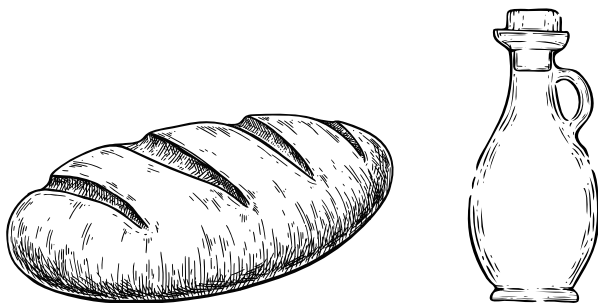
- KARCZOCHY KANDYZOWANE
- CZERWONE KREWETKI W SOSIE CZOSNKOWYM Z CHRUPIĄCYMI ZIEMNIAKAMI I JAJKAMI Z WOLNEGO WYBIEGU
- PULPECIKI Z ŻABNICY
- DUŻE KREWETKI Z HUELVE  
Z ZIEMNIAKAMI I JAJKIEM LUB W SOLI
- PRAWDZIWKI Z JAJKIEM PRZYRZĄDZONE
- PRZEGRZEBKI Z SOSEM SMARDZOWYM
- MINI HAMBURGERY Z TUŃCZYKA

## SAŁATKI

- SAŁATKA Z POMIDORÓW RAF  
Z SUSZONĄ SOŁONĄ RYBĄ, PIECZONĄ PAPRYKĄ I CEBULKĄ
- SAŁATKA Z POMIDORÓW RAF  
Z TUŃCZYKIEM, PIECZONĄ PAPRYKĄ I CEBULKĄ
- MIESZANKA SAŁAT Z SOSEM  
Z MANGO, KOZIM SEREM Z BAKALIAMI
- SAŁATKA Z BURRATĄ  
POMIDORAMI I CZERWONYM PESTO
- SAŁATKA Z KANDYZOWANYCH  
POMIDORÓW I JESIOTRA

## KANAPKI

- Z POLĘDWICĄ WOLOWĄ I TRUFLĄ
- Z POLĘDWICĄ WOLOWĄ I FOIE GRAS
- CHRUPIACĄ KANAPKA KATALOŃSKA
- DANIE Z WIEPRZOWYCH NÓŻEK I GŁOWIZNY
- Z KALMAREM I MAJONEZEM LIMONKOWYM
- KANAPKA Z CHLEBA TOSTOWEGO Z SZYNKĄ
- KANAPKA Z MIESEM WOŁOWYM



### **\*ZAPYTAJ O NASZĄ WSKAZÓWKĘ DNIA**

WŁASNY CHLEB Z WŁASNĄ OLIWĄ Z OLIVEK Z OLIVEK Z OLIVEK  
WYPIEKANY CODZIENNIE  
(Powiedz kelnerowi, jeśli nie chcesz chleba)

# DANIA Z RYŻU (PAELLA) I INNE

\*DLA MINIMUM 2 OSÓB. \*MAKSYMALNIE 2 RODZAJE DANIA Z RYŻU NA KAŻDE 8 OSÓB.  
Wszystkie nasze dania z ryżu /paella przygotowywane są na bazie wywaru z ryb  
złowionych na naszym wybrzeżu i z najlepszym ryżem typu Pego z Alicante  
\*Cena za osobę\*

## DANIA Z RYŻU TYPU PAELLA

- PAELLA Z ŻABNICĄ I GRANIKIEM
- PAELLA Z WARZYWAMI I SEPIĄ
- PAELLA Z ZIEMNIAKAMI, CEBULĄ I DORSZEM
- "CZARNY RYŻ" SEPIA (I JRJ ATRAMENTEM) I CZERWONYMI KREWETKAMI
- PAELLA Z WÓWCAMI MORZA
- PAELLA Z MIĘSEM WIPROZOWYM I WARZYWAMI
- PAELLA Z BYCZYM OGONEM
- RYŻ Z KARABIŃCZYKIEM I TUŃCZYKIEM BŁĘKITNOPŁETWYM Z ALMADRABY

## DANIA Z RYŻU TYPU MELOSOS

(o konsystencji gęstego zupy)

- Z HOMAREM
- Z WARZYWAMI ŻABNICĄ I KALAMARAMI
- Z MIĘSEM WIPERXOWYM I GRZYBAMI
- Z KRABAMI

## FIDEUÁ (paella z drobnego makaronu)

- FIDEUÁ Z SEPIĄ I CZERWONYMI KREWETKAMI
- FIDEUÁ Z SEPIĄ I JEJ ATRAMENTEM
- FIDEUÁ BARDZO DROBNEGO MAKARONU Z KRABAMI

## INNE DANIA

- CALDERO(zupa rybna z ryżem) NA ZAMÓWIENIE
- GAZPACHO Z GEANIKA I CZERWONYCH KREWETEK

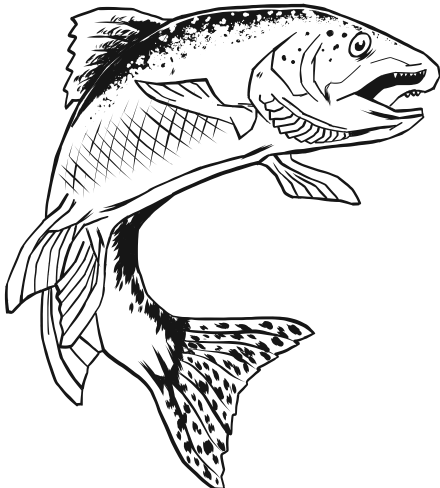
## DANIA MIĘSNE

- POLĘDWICA WOŁOWA
- POLĘDWICA WOŁOWA I FOIE GRAS
- ŻOŁĄDKI JAGNIĘCE
- MIĘSO WIEPRZOWE Z MŁODYM CZOSNKIEM I SUSZONYMI POMIDORAMI
- ANTRYKOT DOJRZEWAJĄCY Z WOŁOWINY FRYZYJSKIEJ PREMIUM
- ANTRYKOT ANGUS

## DANIA RYBNE

\*Nasze owoce morza i lokalne ryby kupujemy codziennie na targach rybnych w **Santa Pola i Denia**.

- DORSZ ZAPIEKANY Z MAJONEZEM CZOSNKOWYM I MIODEM
- PŁASTUGA SAN PEDRO SMAŻONA  
Z SUSZONYMI PAPRYKAMI, MŁODYM CZOSNKIEM I ORZESZKAMI PINIOWYMI
- LABRAKS
- TURBOT PIEC Z STROGONOWEM Z GRZYBÓW LEŚNYCH
- DORSZ W SOSIE PIL PIL (czosnkowym)
- KULBIN

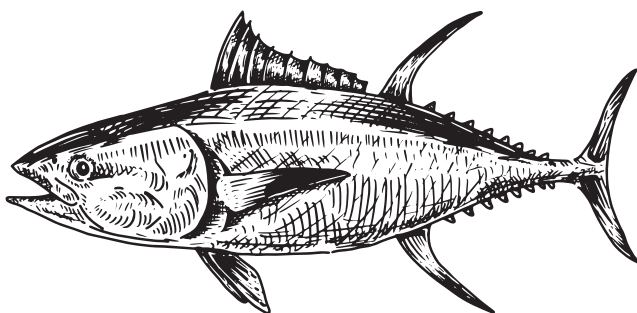


# DANIA Z TUŃCZYKA

*Dzikie zwierzę Almadraba*

*\*Barbate, Cádiz*

- SZASZŁYK Z TUŃCZYKA
- GRZANKA Z TUŃCZYKIEM I TRUFLĄ
- TATAR Z POLĘDWICY Z TUŃCZYKA
- TUŃCZYK GRILLOWANY
- JAJECZNICA Z TUŃCZYKIEM, I TRUFLĄ
- SASHIMI Z TUŃCZYKA
- TATAKI Z POLĘDWICY Z TUŃCZYKA
- TUŃCZYK Z CEBULĄ
- TUŃCZYK Z SOSEM POMIDOROWYM Z JAJKIEM
- TUŃCZYK W SOLI LUB Z piec
- POLĘDWICA Z TUŃCZYKA BŁĘKITNOPIŁETWEGO Z KREMEM DYNIOWYM, JAPOŃSKĄ GLAZUROWANĄ BRZOSKWINIĄ I PIECZONYM CZOSNKIEM
- TATAR Z TUŃCZYKA Z MIODEM TRUFLOWYM I KAWIOREM



Mamy nadzieję, że Twoje doświadczenie będzie tak wyjątkowe, jak sobie wyobrażaliśmy. Każde danie przygotujemy starannie, starając się zaskakiwać każdym kęsem. Życzymy niezapomnianego posiłku.

**Dziękujemy, że podzieliłeś się z nami tą chwilą!**

# ZESTAW OBIADOWY ALICANTINO

W PORZE OBIADOWEJ  
DLA MINIMUM 2 OSÓB/MAXYMALNIE 2 DANIA Z  
RYŻU NA KAŻDE 8 OSÓB

\*KONIECZNE JEST ZAMÓWIENIE CAŁEGO STOŁU

## PRZYSTAWKI DLA WSZYSTKICH GOŚCI PRZY STOLE

SAŁATKA JARZYNOWA LUB SAŁATKA ÓLIVER

KROKIETY Z SEPIĄ

SAŁATKA Z POMIDORÓW RAF SOŁONĄ SUSZONĄ RYBĄ

MINI HAMBURGERY Z TUŃCZYKA

DOMOWY CHLEB Z LOKALNĄ

OLIWĄ Z OLIVEK EXTRA VIRGIN

## DRUGIE DANIA (DO WYBORU)

PAELLA Z ŻABNICĄ I GRANIKIEM

CZARNY RYŻ" (PAELLA Z SEPIĄ I JEJ ATRAMENTEM)

PAELLA Z SEPIĄ I WARZEWAMI

RYŻ MELOSO W WARZEWAMI, ŻABNICĄ I KALAMARAMI

RYŻ MELOSO (o konsystencji gęstej zupy) Z MIĘSEM  
WIEPROZOWYM, GRZYBAMI I CIECIORKĄ

GAZPACHO Z GROPERA

MIĘSO WIPRZOWE Z MŁODYM CZONKIEM  
Z SYSZIBYMI POMIDORAMI

## Z DOPLATĄ

PŁASTUCA SAN PEDRO SMAŻONA Z SUSZONĄ PAPRYKĄ,  
ORZESZKAMI PINIOWYMI I MŁODYM CZOSNRIEM (mín 2 pers)

POLĘDWICA WOŁOWA

PAELLA Z HOMAREM

PAELLA Z KRABAMI

DORSZ PIECZONY W CIEŚCIE

**Nie zawiera napojów ani deseru**