



В Ó de Óliver самая большая ценность – это наша команда. С самоотверженностью, профессионализмом и всегда с улыбкой мы делаем каждый визит уникальным. Наши сотрудники готовы помочь вам и гарантировать, что каждая деталь превзойдет ваши ожидания, предлагая вам тщательное и индивидуальное обслуживание.

Мы работаем с лучшими свежими овощами из Вега-Баха, а также с рыбой и морепродуктами с рынков Санта-Полы, Альтеи и Дении. Мы стремимся выбирать продукты «0 километра», гарантируя свежесть и максимальное качество в каждом блюде.



ДЛЯ НАЧАЛ

- КРОКЕТЫ ИЗ ТУШЕНОЙ СЕПИЕЙ В ЧЕРНИЛАХ
- КРОКЕТЫ ИЗ ВЕТЧИНЫ
- МОРСКИЕ ГРЕБЕШКИ В СОБСТВЕННОМ СОКУ
- РУССКИЙ САЛАТ Ó DE ÓLIVER НА ХРУСТЯЩЕМ ТОСТЕ
- МАРИНЕРА (салат «Оливье» с кантабрийским анчоусом)
- КАНТАБРИЙСКИЙ АНЧОУС С ОВЕЧЬИМ МАСЛОМ
- СИНИЙ ТУНЕЦ ТЕМПУРА ИЗ АЛЬМАДРАБЫ
- ЖАРЕННЫЙ КАМЕННЫЙ ОСЬМИНОГ С СОУСОМ КИМИЧИ И ТЫКВОЙ
- НАРЕЗАННАЯ ВЕТЧИНА ИЗ СВИНИНЫ, ВСКОРМЛЕННОЙ НА 100% ЖЕЛУДЕВОЙ ДИЕТЕ
- ЛОМТИКИ БАКЛАЖАНА С МЕДОМ И ХУМУСОМ
- ОСЬМИНОГ НА ЖАРИТЬ
(Приблизительный вес ноги: 200-250 г.)
- ОТВАРНЫЕ КРЕВЕТКИ ИЗ ЗАЛИВА
(Минимальный вес креветок на заказ 200 грамм)
- КАЛЬМАРЧИКИ ИЗ ЗАЛИВА В 2 ТЕКСТУРАХ
(приготовленные на гриле с хрустящими головками в панировке)
- КАЛЬМАРЧИКИ В ПАНИРОВКЕ
- ГУСИНОЕ ЯЙЦО С КАРТОФЕЛЬНОЙ КОРЗИНКОЙ В ГРИБНОМ И ТРЮФЕЛЬНОМ СОУСЕ (за сезон)
- ЯЙЦА С ВЕТЧИНОЙ, КАРТОФЕЛЕМ И НЕЖНЫМ ЧЕСНКОМ

ПРОДОЛЖАЕМ С

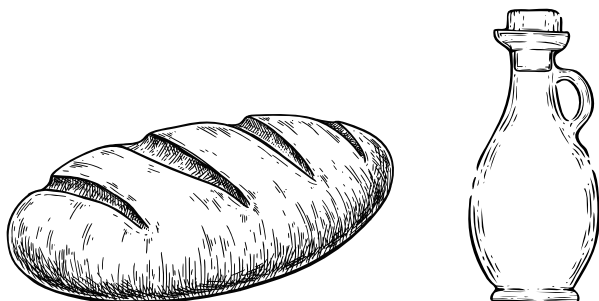
- КОНФЕТИР ИЗ АРТИШОКА ПОД СОУСОМ ФУА
- КРАСНЫЕ КРЕВЕТКИ В ЧЕСНОЧНОМ СОУСЕ С ХРУСТЯЩИМ КАРТОФЕЛЕМ И ЯЙЦАМИ ОТ КУР СВОБОДНОГО ВЫГУЛА
- КОТЛЕТА ИЗ РЫБЫ УДИЛЬЩИКА С ОВОЦАМИ
- КРЕВЕТКИ ИЗ УЭЛЬВЫ
С КАРТОФЕЛЕМ, ЯЙЦОМ ИЛИ СОЛЬЮ
- БЕЛЫЙ ГРИБ С ЯЙЦОМ ПРИ НИЗКОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ
- МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК С СОУСОМ ИЗ СМОРЧКОВ
- МИНИ-ГАМБУРГЕР ИЗ ГОЛУБОГО ТУНЦА

САЛАТЫ

- САЛАТ ИЗ ПОМИДОРОВ. С МАЛЕНЬКОЙ ТРЕСКОЙ, ЖЕРЕННЫМ ПЕРЦЕМ И ЛУКОМ
- САЛАТ ИЗ ПОМИДОРОВ С ТУНЦОМ, ЖЕРЕННЫМ ПЕРЦЕМ И ЛУКОМ
- МИКС-САЛАТ С МАНГОВЫМ СОУСОМ КОЗЬИМ СЫРОМ И ОРЕХАМИ
- САЛАТ С БУРРАТОЙ, ПОМИДОРАМИ И КРАСНЫМ ПЕСТО
- ТАРТАР КОНФИТЮР ИЗ ПОМИДОРОВ С ОСЕТРОМ

БУТЕРБРОДЫ

- ФИЛЕ ТЕЛЯТИНЫ С ТРЮФЕЛЕМ
- ФИЛЕ ТЕЛЯТИНЫ С ФУА
- КАТАЛАНСКИЙ ХЛЕБ С ВЕТЧИНОЙ
- СВИННЫЕ ПОТРОХА (НОЖКИ, УШИ, ПЯТАЧОК)
- КАЛЬМАР С ЛАЙМОВЫМ МАЙОНЕЗОМ
- СЭНДВИЧ С ИБЕРИЙСКОЙ ВЕТЧИНОЙ С ТРЮФЕЛЕМ
- БУТЕРБРОД С ГОВЯДИНОЙ И С КОПЧЕННЫМ ОВЕЧЬЕМ МАСЛОМ



***СПРОСИТЕ О НАШИХ ПРЕДЛОЖЕНИЯХ ДНЯ**

*СВЕЖЕВЫПЕЧЕННЫЙ ХЛЕБ СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ С ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ:
(Сообщите официанту, если не хотите хлеба)

РИС (ПАЭЛЬЯ) И ДРУГОЕ

*МИНИМУМ НА 2 ЧЕЛОВЕКА *МАКСИМАЛЬНО 2 РИСОВЫХ БЛЮДА НА КАЖДЫЕ 8 ЧЕЛОВЕК

*Весь наш рис/пазля приготовлен из лучшего рыбного бульона на нашем побережье и лучшего риса из зоны Аликанте

Цена на человека

СУХОЙ РИС

- РИС С РЫБОЙ УДИЛЬЩИКОМ И МУРЕНОЙ
- РИС С СЕПИЕЙ И ОВОЩАМИ
- РИС С КАРТОФЕЛЕМ, ЛУКОМ И ТРЕСКОЙ
- ЧЕРНЫЙ РИС С СЕПИЕЙ И КРАСНОЙ КРЕВЕТКОЙ
- РИС С МОРЕПРОДУКТАМИ
- РИС С ИБЕРИЙСКОЙ СВИННОЙ ШЕЕЙ С ОВОЩАМИ
- РИС С БЫЧЬИМ ХВОСТОМ
- РИС С КАРАБИНЕРО И ГОЛУБЫМ ТУНЦОМ ИЗ АЛЬМАДРАБЫ

НЕЖНЫЙ РИС

- НЕЖНЫЙ РИС С ОМАО
- НЕЖНЫЙ РИС ОВОЩАМИ, РЫБОЙ УДИЛЬЩИКОМ И КАЛЬМАРАМИ
- НЕЖНЫЙ РИС С ИБЕРИЙСКОЙ СВИННОЙ ШЕЕЙ И ГРИБАМИ
- НЕЖНЫЙ РИС С КРАБОМ НЕКОРА

ФИДЕУА

- ФИДЕУА С СЕПИЕЙ И КРАСНОЙ КРЕВЕТКОЙ
- ЧЕРНЫЙ ФИДЕУА С СЕПИЕЙ В ЧЕРНИЛАХ
- ФИДЕУА «ВОЛОС АНГЕЛА» С КРАБОМ НЕКОРА

ДРУГОЕ

- КАЗАН НА ЗАКАЗ
- ГАСПАЧО С МУРЕНОЙ И КРАСНОЙ КРЕВЕТКОЙ

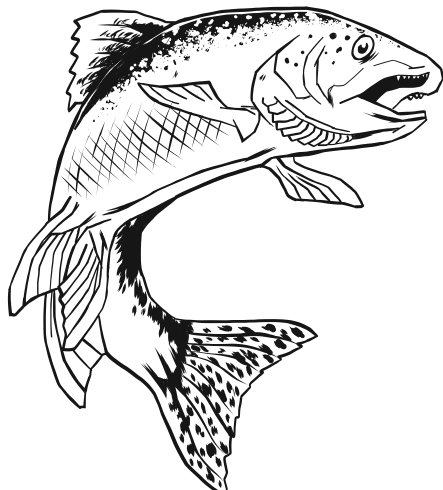
МЯСНЫЕ БЛЮДА

- ФИЛЕ ТЕЛЯТИНЫ
- ФИЛЕ ТЕЛЯТИНЫ С ФУА
- БАРАНЬИ ЖЕЛЕЗЫ
- ИБЕРИЙСКАЯ СВИННАЯ ШЕЯ С НЕЖНЫМ ЧЕСНОКОМ И СУШЕНЫМИ ПОМИДОРАМИ
- СТЕЙК ПРЕМИУМ ПОРОДЫ ФРИСОНА
- АНТРЕКОТ ИЗ АНГУСА

РЫБНЫЕ БЛЮДА

*Наши местные морепродукты и рыба доставляются каждый день с рынков **Санта-Полы** и **Дении**.

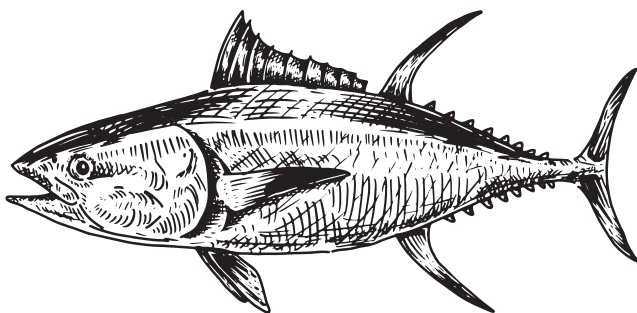
- ЗАПЕЧЕННАЯ ТРЕСКА В КОРОЧКЕ С НЕЖНЫМ СОУСОМ АЙОЛИ И МЕДОМ
- ЖАРЕНый ПАЛТУС САН-ПЕДРО С СУХИМ ПЕРЧИКОМ, КЕДРОВЫМИ ОРЕХАМИ И НЕЖНЫМ ЧЕСНОКОМ.
- ДИКИЙ СУДАК
- ЖАРЕНый ТЮРБО С БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ЛЕСНЫХ ГРИБОВ
- ТРЕСКА ПИЛЬ-ПИЛЬ
- РЫБА ГОРБЫЛЬ



ДИКИЙ ГОЛУБОЙ ТУНЕЦ

**Barbate, Cádiz*

- ШАШЛЫК ИЗ ГОЛУБОГО ТУНЦА
- ТОСТ С ТУНЦОМ И ТРЮФЕЛЕМ
- ТАРТАР ИЗ ВЫРЕЗКИ
- ГОВЯЖЬЯ ВЫРЕЗКА НА жарить
- ЯИЧНИЦА С ТУНЦОМ, И ТРЮФЕЛЕМ
- САШИМИ (ИЗ ПОСТУПЛЕНИЯ)
- ТАТАКИ ИЗ ЧЕРНОЙ ВЫРЕЗКИ (ИЗ ПОСТУПЛЕНИЯ)
- ТУНЕЦ С ЛУКОМ
- ТУНЕЦ В ТОМАТНОМ СОУСЕ И ЯЙЦОМ ПРИ НИЗКОЙ ТЕМПАРАТУРЕ
- БРЮШНАЯ ЧАСТЬ РЫБЫ ПОД СОЛЬЮ ИЛИ НА жарить
- ФИЛЕ ГОЛУБОГО ТУНЦА С ТЫКВЕННЫМ КРЕМОМ, ЯПОНСКИМ ГЛАЗИРОВАННЫМ ПЕРСИКОМ И ЖАРЕНЫМ ЧЕСНОКОМ
- ТАРТАР С ТРЮФЕЛЬНЫМ МЕДОМ И ИКРОЙ



Мы надеемся, что ваш опыт будет таким же уникальным, каким мы его себе представляли. Каждое блюдо будет приготовлено с заботой, стремясь удивить вас каждым кусочком. Желаем вам незабываемого ужина.

Спасибо, что разделили с нами этот момент!




МЕНЮ ALICANTE




ВРЕМЯ ОБЕДА
МИНИМАЛЬНО НА 2 ЧЕЛОВЕКА
*МАКСИМУМ 2 РИСОВЫХ БЛЮДА НА КАЖДЫЕ 8 ЧЕЛОВЕК
*Необходимо заказать весь стол

ЗАКУСКИ ЗАКАЗ ДЛЯ ВСЕГО СТОЛА



САЛАТ O DE ÓLIVER НА ХРУСТЯЩЕМ ТОСТЕ
КРОКЕТЫ ИЗ СЕПИИ
САЛАТ ИЗ ПОМИДОРОВ С МАЛЕНЬКОЙ ТРЕСКОЙ
МИНИ-ГАМБУРГЕРЫ ИЗ ГОЛУБОГО ТУНЦА
Домашний хлеб с местным оливковым
маслом первого холодного отжима.



ВТОРЫЕ БЛЮДА (НА ВЫБОР)


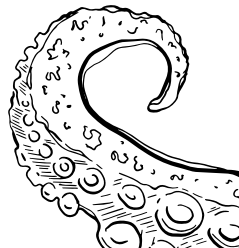


РИС С РЫБОЙ УДИЛЬЩИКОМ И МУРЕНОЙ
ЧЕРНЫЙ РИС
РИС С СЕПИЕЙ И ОВОЩАМИ
НЕЖНЫЙ РИС С ОВОЩАМИ, РЫБОЙ УДИЛЬЩИКОМ И КАЛЬМАРОМ
НЕЖНЫЙ РИС С ИБЕРИЙСКОЙ СВИННОЙ ШЕЕЙ,
ГРИБАМИ И БАРАНИМ НУТОМ
ГАСПАЧО ИЗ ГРУПЕРА
ИБЕРИЙСКАЯ СВИННАЯ ШЕЯ С НЕЖНЫМ
ЧЕШОКОМ И СУШЕНЫМИ ПОМИДОРАМИ



ДОПОЛНИТЕЛЬНО (mín 2 pers)

ЖАРЕННЫЙ ПАЛТУС САН-ПЕДРО С СУХИМ ПЕРЧИКОМ, КЕДРОВЫМИ
ОРЕХАМИ И НЕЖНЫМ ЧЕШОКОМ
ГОВЯЖЬЕ ФИЛЕ
РИС С ОМАРОМ
РИС С КРАБОМ НЕКОРА
ЗАПЕЧЕННАЯ ТРЕСКА В КОРОЧКЕ

В стоимость не входят напитки и десерт

