



MENÚ

San Valentín

CÓMIDAS

ENTRANTES

MARINERA DE ANCHOA DEL CANTÁBRICO CON MANTEQUILLA DE OVEJA

PULPO DE ROCA FRITO CON SALSA KIMCHI

QUISQUILLA DE LA BAHÍA HERVIDA

MINI PEPITO DE SOLOMILLO DE TERNERA CON TRUFA

TARTAR DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA

SEGUNDO A ELEGIR

(Máximo 2 tipos de arroces a partir de 8 comensales).

ARROZ CON RAPE Y MERO.

ARROZ CON SEPIA Y VERDURAS.

ARROZ MELOSO CON VERDURAS, RAPE Y CALAMAR.

ARROZ MELOSO CON PLUMA IBÉRICA, SETAS Y GARBANZOS.

PLUMA IBÉRICA TRINCHADA

CON AJITOS TIERNOS Y TOMATES SECOS.

BACALAO CON REDUCCIÓN DE PX.

PESCADO GALLO SAN PEDRO FRITO CON ÑORA,

PIÑONES Y AJOS TIERNOS + 10€ (MIN 2P).

SOLOMILLO DE TERNERA: 10€ (MIN 2P).

ARROZ CON BOGAVANTE + 10€

ARROZ DE NÉCORA + 10€

POSTRE

♥ POSTRE DE LOS ENAMORADOS ♥

50€ P.P.

BEBIDA NO INCLUIDA

RESERVA ANTICIPADA DE 48 HORAS

Ó de ÓLIVER
RESTAURANTE



MENÚ

San Valentín

CENAS

ENTRANTES

MARINERA DE ANCHOA DEL CANTÁBRICO CON MANTEQUILLA
DE OVEJA

PULPO DE ROCA FRITO CON SALSA KIMCHI

QUISQUILLA DE LA BAHÍA HERVIDA

MINI PEPITO DE SOLOMILLO DE TERNERA CON TRUFA

TARTAR DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA

SEGUNDO A ELEGIR

CORVINA EN SALSA DE CHAMPAGNE

LINGOTE DE PALETILLA DE CABRITO CON PURÉ DE PATATA
TRUFADO

POSTRE

♥ POSTRE DE LOS ENAMORADOS ♥

50€ P.P.

BEBIDA NO INCLUIDA
RESERVA ANTICIPADA DE 48 HORAS

Ó de ÓLIVER
RESTAURANTE