




**Ó** DE ÓLIVER  
RESTAURANTE

En Ó de Óliver, el mayor valor es nuestro equipo. Con dedicación, profesionalidad y siempre con una sonrisa, hacemos de cada visita una experiencia única. Nuestro personal está preparado para guiarte y asegurarse de que cada detalle supere tus expectativas, ofreciéndote un servicio cercano y personalizado.

Trabajamos con las mejores verduras frescas de la Vega Baja y pescados y mariscos de las lonjas de Santa Pola, Altea y Dénia. Nos esforzamos por seleccionar productos de kilómetro 0, garantizando la frescura y la máxima calidad en cada plato.



## Para empezar

- Croquetas de guiso de sepia en su tinta ud. 3,20€
- Croquetas de jamón ud. 2,90€
- Zamburiñas en su jugo ud. 4,00€
- Ensaladilla rusa Ó de Óliver en tosta de cristal 7,00€
- Marinera (Ensaladilla Rusa con Anchoa del Cantábrico) ud. 5,20€
- Anchoa del cantábrico con mantequilla de oveja ud. 6,00€
- Tempurizado de atún rojo de almadraba  26,00€
- Pulpo de roca frito con salsa kimchi y calabaza 24,00€
- Jamón 100% de bellota al corte 1/2R 18,00€ 1R 28,00€
- Berenjenas laminadas con miel y hummus 16,00€
- Pulpo asado Peso aproximado de pata: 200g-250g cada 100g 10,00€
- Quisquilla de la bahía hervida cada 100g 21,00€  
Quisquilla, mínimo para pedir, 200grs
- Calamarcitos de bahía en 2 texturas 20,00€  
Cuerpo plancha y cabecitas crujientes rebozadas
- Calamarcitos de bahía rebozados 20,00€
- Huevo de oca con bastón de patatas, en salsa de setas y trufa (Según temporada) 24,00€
- Huevos rotos con jamón, patatas y ajitos tiernos 18,00€

## Seguimos con

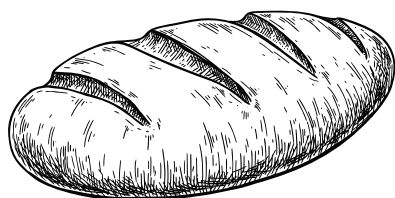
- Alcachofa confitada con salsa de foie ud. 8,00€
- Gamba roja al ajillo con patata crujiente y huevos camperos 30,00€
- Albóndiga de rape en suquet ud. 5,00€
- Carabinero de Huelva con patata y huevo o a la sal cada 100g 18,00€
- Boletus con huevo a baja temperatura ud. 8,00€
- Vieira con salsa de colmenillas ud. 10,00€
- Mini hamburguesita de atún rojo ud. 6,00€

## Ensaladas

- Tomate Raf con capellán, pimientos asados y cebolleta (Típica Alicantina) 16,00€
- Tomate Raf con ventresca, pimientos asados y cebolleta 18,00€
- Mezclum con salsa de mango, queso de cabra y frutos secos 14,00€
- Ensalada de burrata con tomate y pesto rojo 16,00€
- Tartar de tomate confitado con esturión ud. 14,00€

## Montaditos

- Solomillo de ternera con trufa 15,00€
- Solomillo de ternera con foie 15,00€
- Catalana de pan crek y paletilla de jamón 8,00€
- Callos de pata, oreja y morro 8,00€
- Calamar con mahonesa de lima 10,00€
- Sándwich de jamón ibérico y trufa 10,00€
- Pepito de ternera con mantequilla ahumada de oveja 15,00€



### **\*PREGUNTA POR NUESTRAS SUGERENCIAS DEL DÍA**

PAN DE ELABORACIÓN PROPIA CON AOVE DE LA TIERRA  
HORNEADO TODOS LOS DÍAS **2,50€ por persona**  
(Comunicar a camarero/a si no desean pan)

## Arroces

\*Mínimo 2 pers. \*Máximo 2 arroces cada 8 pers.

Todos nuestros arroces se elaboran con el mejor fumet de pescado de roca de nuestra costa y el mejor arroz Pego Alicante.

\*Precio por persona\*

### Secos

- Arroz de mero y rape 20,00€
- Arroz de verduras y sepia 20,00€
- Arroz de patata, cebolla y bacalao 24,00€
- Arroz negro con sepia y gamba roja 24,00€
- Arroz de marisco 30,00€
- Arroz de pluma ibérica con verduras 20,00€
- Arroz de rabo de toro y foie 26,00€
- Arroz de carabinero y atún rojo de la almadraba 45,00€

### Melosos

- Arroz meloso de bogavante 32,00€
- Arroz meloso de verdura, rape y calamar 24,00€
- Arroz meloso con pluma ibérica y setas 26,00€
- Arroz meloso de nécora 32,00€

### Fideuá

- Fideuá de sepia y gamba roja 24,00€
- Fideuá negra con sepia y tinta 20,00€
- Fideuá cabello de ángel con nécora 32,00€

### Otros

- Caldero por encargo 45,00€
- Gazpacho de mero y gamba roja 26,00€

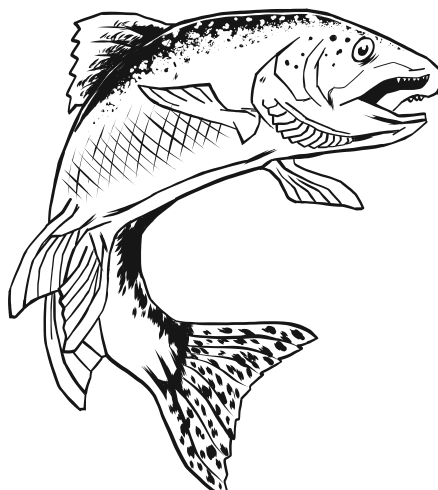
## Carnes

- Solomillo de ternera 30,00€
- Solomillo de ternera y foie 34,00€
- Mollejas de cordero 18,00€
- Pluma ibérica con ajitos tiernos y tomates secos 26,00€
- Entrecot madurado de frisona premium +300g 30,00€
- Entrecot de angus 40,00€

## Pescados

Nuestros mariscos y pescados autóctonos. Llegan todos los días de las lonjas de de **Santa Pola y Dénia**

- Bacalao al horno en costra con suave alioli y miel 26,00€
- Gallo San Pedro frito con ñora, ajos tiernos y piñones 30,00€
- Lubina salvaje +200g 30,00€
- Rodaballo asado con strogonoff de setas silvestres 32,00€
- Bacalao al Pil Pil 28,00€
- Corvina +200g 28,00€

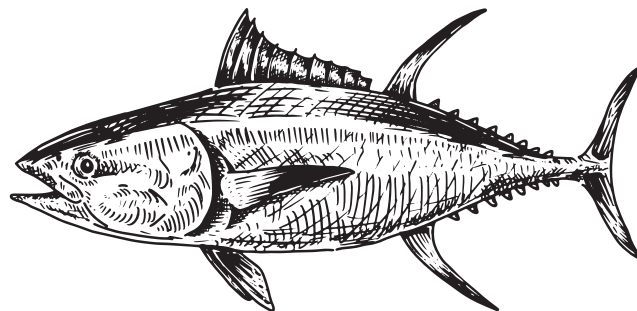


# Atún Rojo

## Salvaje de Almadraba

*\*Barbate, Cádiz*

- Pincho moruno de atún rojo 12,00€
- Tosta de atún y trufa 15,00€
- Tartar de lomo 100g 20,00€ 150g 27,00€
- Morrillo a la plancha 32,00€
- Huevos revueltos con atún y trufa 20,00€
- Sashimi 8uds 19,00€ 12uds 28,50€
- Tataki lomo negro (de descargamento) 8uds 19,00€ 12uds 28,50€
- Atún encebollado 28,00€
- Atún con salsa de tomate y huevo a baja temperatura 28,00€
- Ventresca a la sal o asada 32,00€
- Solomillo de atún rojo con crema de calabaza, melocotón glaseado japo y ajo asado 32,00€
- Tartar con miel de trufa y caviar 60,00€



Esperamos que tu **experiencia** sea tan **única** como la hemos imaginado para ti. Cada plato será elaborado con esmero, buscando sorprenderte en cada bocado. Le deseamos una comida inolvidable.  
**¡Gracias por compartir este momento con nosotros!**

# MENÚ ALICANTINO

Horario de comida

\*Mínimo 2 pers

\*Máximo 2 arroces cada 8 pers

\*Necesario pedirlo la mesa completa

## ENTRANTES a mesa completa

Ensaladilla Ó de Óliver en tosta de cristal

Croquetas de sepia

Ensalada de tomate RAF con capellán

Mini hamburguesas de atún rojo

Pan de elaboración propia con AOVE de la tierra

## SEGUNDOS a elegir

Arroz con rape y mero

Arroz negro

Arroz con sepia y verduras

Arroz meloso con verduras, rape y calamar

Arroz meloso con pluma ibérica, setas y garbanzos

Gazpacho de mero

Pluma ibérica trinchada con ajitos tiernos y tomates secos

## Con suplemento

Pescado Gallo San Pedro frito con ñora, piñones y ajos tiernos (mín 2 pers) **+10€**

Solomillo de ternera **+10€**

Arroz con bogavante **+10€**

Arroz con Nécora **+10€**

Bacalao en costra al horno **+10€**



**No incluye bebida ni postre**