




Ó DE ÓLIVER
RESTAURANTE

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 ud. 3,20€
- Crocchette di prosciutto ud. 2,90€
- Capesante in salsa propria ud. 4,00€
- Insalata russa Ó de Óliver
su pane tostato di cristallo 7,00€
- Marinara (Insalata Russa con Acciuga del Cantábrico) ud. 5,20€
- Acciughe del Cantabrico al burro di pecora ud. 6,00€
- Tonno rosso in tempura di Almadraba  26,00€
- Polpo di scoglio fritto con
salsa kimchi e zucca 24,00€
- Prosciutto 100% de bellota al taglio 1/2R 18,00€ 1R 28,00€
- Melazane laminate con miele e humus 16,00€
- Polipo arrosto Peso approssimativo: 200g-250g ogni 100g 10,00€
- Gamberetti di fondale della baia bolliti
Gamberetto, minimo per ordinare, 200grs ogni 100g 21,00€
- Calamaretti della baia in 2 consistenze
Corpo alla piastra e testine croccanti impanate 20,00€
- Calamaretti della baia impanati 20,00€
- Uovo d'oca con patate fritte, in salsa di
funghi e tartufo (A seconda della stagione) 24,00€
- Uova strapazzate con
prosciutto, patate e cipollotto 18,00€

Continuiamo con

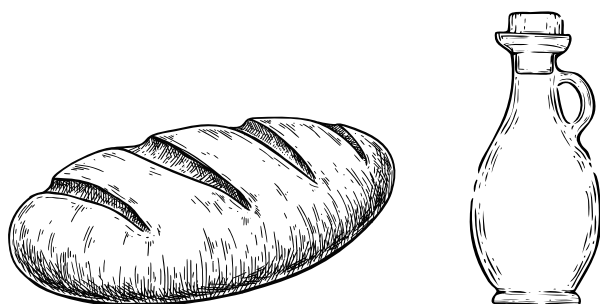
- Carciofo caramellato con salsa de foie ud. 8,00€
- Gamberi rossi in salsa all'aglio con patate
croccanti e uova di galline allevate all'aperto ud. 30,00€
- Polpette di rana pescatrice in suquet ud. 5,00€
- Gambero rosso di Huelva
con patata e uova o al sale ogni 100g 18,00€
- Funghi porcini con uova a bassa temperatura ud. 8,00€
- Capesante con salsa di spugnole ud. 10,00€
- Mini hamburguer di tonno rosso ud. 6,00€

Insalate

- Pomodoro raf con pesce capellano (Tipico Alicante) 16,00€
- Pomodoro raf con ventresca, peperoni grigliati e cipollotto 18,00€
- Mezclum con salsa di mango, formaggio di capra e frutti secchi 14,00€
- Insalata di burrata con pomodoro e pesto rosso 16,00€
- Tartare pomodoro caramellato con sturione ud. 14,00€

Panini

- Filetto di vitello con tartufo 15,00€
- Filetto di vitello con foie 15,00€
- Catalana de panne cracker spalla di prosciutto 8,00€
- Zuppa di zampa, orecchia e muso 8,00€
- Calamaro con maionese di lime 10,00€
- Sándwich di prosciutto ibérico e tartufo 10,00€
- Panino di vitello con burro affumicato di pecora 15,00€



***CHIEDI IL NOSTRO SUGGERIMENTO DEL GIORNO**

PANE DI ELABORAZIONE PROPRIA CON OLIO D´OLIVA
EXTRAVERGINE DELLA TERRA SFORNATO TUTTI IL GIORNI:

2,50€ a persona

(Comunicare al cameriere(a) se no si desidera il pane)

Risotti (paella) e altro

*Mínimo 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 20,00€
- Riso di verdure e seppia 20,00€
- Riso di patata, cipolla e merluzzo 24,00€
- Riso al nero di seppia e gambero rosso 24,00€
- Riso frutti di mare 30,00€
- Riso di coppa ibérica con verdure 20,00€
- Riso coda di toro 26,00€
- Riso con carabiniere e tonno rosso dell'almadraba 45,00€

Mantecati

- Risotto mantecato di astice 32,00€
- Risotto mantecato di verdura, rana pescatrice e calamaro 24,00€
- Risotto mantecato con coppa ibérica e funghi 26,00€
- Risotto mantecato di granchio 32,00€

Fideuá

- Fideuá di seppia e gambero rosso 24,00€
- Fideuá al nero di seppia 20,00€
- Fideuá cabello de ángel granchio 32,00€

Altri

- Calderone su prenotazione 45,00€
- Gazpacho di cernia e gambero rosso 26,00€

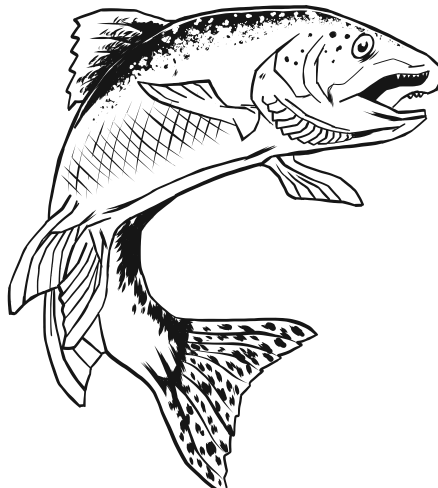
Carni

● Filetto di vitello		30,00€
● Filetto di vitello e foie		34,00€
● Ventrighi di agnello		18,00€
● Coppa ibérica con cipollotto e pomodori secchi		26,00€
● Costata maturata di frisona premium	+300g	30,00€
● Entrecôte di Angus		40,00€

Pesce

*Il 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		26,00€
● Pesce San Pietro fritto con peperone, cipollotto e pinoli		30,00€
● Spigola selvatica	+200g	30,00€
● Rombo alla arrosto con stroganoff di funghi selvatici		32,00€
● Merluzzo al Pil Pil		28,00€
● Corvina	+200g	28,00€

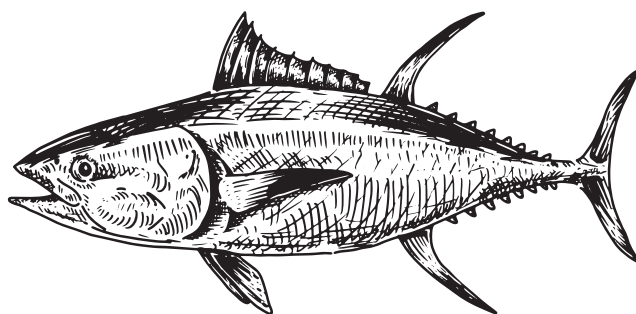


Tonno Rosso

Selvatico Di Almadraba

**Barbate, Cádiz*

- Spiedino di tonno rosso 12,00€
- Toast di tonno e tartufo 15,00€
- Tartare di filetto 100g 20,00€ 150g 27,00€
- Capocollo alla piastra 32,00€
- Uova strapazzate con tonno, e tartufo 20,00€
- Sashimi (parte interna) 8uds 19,00€ 12uds 28,50€
- Tataki filetto nero (parte interna) 8uds 19,00€ 12uds 28,50€
- Tonno con cipolla 28,00€
- Tonno con sugo di pomodoro e uova a bassa temperatura 28,00€
- Ventresca al sale o arrosto 32,00€
- Controfiletto di tonno rosso con crema di zucca, pesca giapponese glassata e aglio arrosto 32,00€
- Tartar con miel de trufa y caviar 60,00€



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 **+10€** (mín 2 pers)

Filetto di vitello **+10€**

Risotto all'astice **+10€**

Risotto di granchio **+10€**

Merluzzo al forno in crosta **+10€**



No incluye bebida ni postre