

Olivar

WA-1.984



ENTRADAS

Jamón Ibérico de Bellota	21,50 €
Cazuela de Gambas al Ajillo	20,00 €
Chipirón de Pincho a la Plancha (SALSA BILBAÍNA)	12,50 €
Boquerones Fritos	11,50 €
Pulpo a la Gallega con Cachelos	17,00 €
Calamares Frito	16,00 €
Cazuela de Almejas a la Marinera	18,00 €
Ensalada de Escabeche (CHICHARRO DE BARRIL Y BONITO)	13,00 €
Bocarte al Ajo Arriero con Cachelos	14,00 €
Ensalada Pedro Olivar	10,50 €
Revuelto de la Casa (SETAS, AJETES TIERNOS Y GAMBAS)	14,00 €
Pimientos Rellenos de Marisco (RAPE, CARABINEROS, ??????)	18,00 €
Setas a la Plancha (SALSA BILBAÍNA)	12,50 €

DE TEMPORADA

Espárragos de Tudela con Aceite de la Sierra de Cazorla	s/m
Gazpacho Andaluz con su Guarnición de Tropezones	6,00 €
Boletus con Estrellas de Parmesano y Pimientos de Padrón	s/m
Fabes con Almejas y Langostinos	14,00 €

SOPAS & CREMAS

Crema de Langosta	6,00 €
Sopa de Pescado	10,00 €

ARROCES

Paella de Mariscos (MÍNIMO 2 PERSONAS, 30' PREPARACIÓN)	26,00 €
Arroz con Bogavante (MÍNIMO 2 PERSONAS, 30' PREPARACIÓN)	26,50 €
Arroz con Carabineros (MÍNIMO 2 PERSONAS, 30' PREPARACIÓN)	28,50 €

LAS CARNES

Chuletillas de Lechazo	21,00 €
Solomillo de Ternera	23,50 €
Entrecot de Ternera	19,00 €
Chuletón de Ternera (600 GRS. APROX)	23,00 €
Escalope de Ternera con Pimientos de Padrón	17,00 €

INFORME A NUESTRO PERSONAL SI TIENE ALGÚN TIPO DE ALERGIA ALIMENTARIA
PRECIOS IVA INCLUIDO

MARISCOS

Ostras de Arcade (6 UNIDADES)	16,00 €
Almejas Finas al Limón (DOCENA)	43,50 €
Almejas Finas a la Sartén	43,50 €
Percebes de Galicia (250 GRS)	48,00 €
Gamba de Huelva, Cocinas o Plancha	22,50 €
Langostinos de Huelva, Cocidos o Plancha (250 GRS)	23,00 €
Cigala de Tronco, Cocida o Plancha (250 GRS)	27,00 €
Camarones (250 GRS)	44,00 €
Nécoras (UNIDAD, 150 GRS APROX)	9,00 €
Centollo del Cantábrico, Kilo	70,00 €
Bogavante, Cocido o Plancha, Kilo	84,00 €
Langosta del Cantábrico, Kilo	140,00 €
Navajas a la Plancha, Ración	18,00 €
Vieiras al Horno Gratinadas con Pisto (2 UNIDADES)	18,00 €
Berberechos Especiales, Ración	21,00 €
Coquinas Especiales, Ración	38,00 €

PESCADOS FINOS

Angulas de Aguinaga a la Bilbaína o Ensalada	s/m
Lubina Salvaje, Plancha o Lyonesa	23,50 €
Besugo al Horno o a la Espalda con Bilbaína	28,00 €
Merluza Especial de la Casa	23,50 €
Rodaballo Plancha o Gallega	24,00 €
Mero Grillé	26,00 €
Salmonetes de Roca Fritos	21,00 €
Lenguado Plancha o Menier	23,50 €
Rape a la Plancha o en Salsa Americana	24,50 €
Lomo de Merluza con Cocochas y Almejas	28,00 €
Cocochas de Merluza en Salsa Verde	27,50 €
Dorada a la Sal	22,50 €
Parrillada de Pescados y Mariscos (2 PERSONAS)	68,00 €

(CIGALAS, CARABINEROS, LANGOSTINOS, GAMBAS, MERLUZA, RAPE, CHIPIRONES...)



POSTRES

Flan de Leche con Sirope o Nata	4,50 €
Pasteles de Crema Caseros	4,50 €
Tocinillos de Cielo con Caramelo	5,50 €
Tarta Milhojas	5,50 €
Canutillos de Crema	5,00 €
Tarta de Queso Casera	5,50 €
Arroz con Leche	4,50 €
Zumo Natural de Naranja	5,00 €
Piña Natural	4,50 €
Fresas con Nata o Zumo de Naranja	5,00 €

MENÚ DEGUSTACIÓN

Conoce nuestra oferta gastronómica a través de nuestro Menú Degustación. En él te ofrecemos una muestra de algunos de nuestros platos más representativos, elaborados y servidos con toda nuestra dedicación

ENTRADAS

Nécora Gallega Cocida
Almejas a la Sartén con Aceite Sierra de Cazorla
Gamba de Huelva a la Plancha
Pulpo Pedro Olivar

ESPECIALIDAD

Arroz con Bogavante

PESCADO DEL DÍA

Rape Negro a la Plancha con Verduritas

POSTRE

Selección de Nuestra Repostería Diaria
Café y Licores

BEBIDAS

Aguas Minerales
Vino Blanco Albariño Mar de Frades
Vino Tinto Abadía Retuerta Vendimia Seleccionada

75 € / PERSONA
MÍNIMO 2 PERSONAS