

L'OLIVO

MEDITERRANEAN
CUISINE



SOPAS

Caldo L'Olivo con garbanzos, papas, acelga, lacón y chistorras	10
Sopa del día	8

ENTRANTES

Pot pie de setas salteadas en cremosa béchamel con queso brie	18
Tabla griega con cordero cocido «a lo gyro», hummus de garbanzo, salsa tzatziki con menta y pan pita tostado (para dos personas)	22
Tartar de atún sobre aguacate, salsa oriental, algas, jengibre, cebollines y chips de wontons	22
Berenjenas selladas al sartén de hierro con setas, cebollas, tomates, queso feta, aceitunas kalamata y chips de maíz (para dos personas)	18
Puntitas de filete de res flameadas con licor de brandy, setas y cebollas	18
Chicharrones de dorado empanados en platanutres con aioli de ajo, cilantro y limón	16
Surtido de aceitunas mediterráneas	10
Boquerones del Cantábrico	14
Jamón Ibérico de Bellota (para dos personas)	35
Tabla de quesos con manchego, primo tartufo, Pecorino pepperoncino, brie y gouda ahumado, servidos con miel orgánica y almendras	26
Tabla de cortes fríos con jamón Serrano, chorizo Cantimpalo, Sopressata, Capocollo y aceitunas (para dos personas)	26

ENSALADAS

Lechugas de nuestra finca Brisas del L'Olivo con tomates, aceitunas, cebolla morada y vinagreta balsámica	14
Salpicón de mariscos (pulpo, camarones y vieiras), marinado en cítrico acompañado de tostones de pana	18
Berenjena a la parmesana queso mozzarella, salsa napolitana, pesto de albahaca y cebolla crujiente	18
Stracciatella di Bufala, uvas y tomatillos macerados en aceite de oliva y bálsamico, jamón Capocollo y nueces endulzadas	18

CARPACCIOS L'OLIVO

Carpaccio de remolacha asada en sal de mar con arúgula, queso de cabra y nueces con infusión de agave orgánico y esencia de lavanda	16
Carpaccio de salmón, aioli de alcaparras, ralladura de queso parmesano y aceite de oliva extra virgen	16
Carpaccio de filete de res angus con alcaparras, queso parmesano reggiano, aceite de trufas y tostadas de pan baguette	16

CARNES

8oz Hamburguesa de tres carnes – Ribeye, puntas de New York y Filete Mignon con queso cheddar en pan brioche y papitas fritas al estilo L'Olivo	20
Pechuga de pollo a la parrilla con crema de setas sobre fettuccini aglio e olio y vegetales	26
Fricasé de cordero marinado en hierbas aromáticas y reducción de vino tinto acompañado de arroz blanco	34
16oz Prime New York Striploin alimentado al pastoreo libre acompañado de risotto de setas	44
16oz Chuletón de cerdo (French Cut), salsa “au poivre”, papas salteadas y vegetales	36
Filete Mignon bañado en “au jus” acompañado de papas salteadas y vegetales frescos	44
Plato de la casa: Asado de tira “short-rib” deshuesado, marinado por doce horas y luego asado a cocción lenta, servido con una reducción de oporto, majado de papa y vegetales	34

PESCA Y MARISCOS

Salmón bañado en crema de espárragos blancos y mostaza en grano acompañado con majado de papa y vegetales salteados.	30
Cazuela de mariscos catalana con camarones, almejas, calamares, pescado y chistorras	34
Risotto de langosta fresca y camarones en salsa de azafrán y queso parmesano	36
Pesca del día (precio del mercado)	

ACOMPAÑANTES

Majado de papa y perejil italiano	6
Aclamado mamposteadado con chistorra	10
Risotto de queso parmesano	12
Camarones al Ajillo	14
Tostones de plátano	6
Tostones de pana	6
Papas fritas estilo L’Olivo con aceite de trufas y parmesano	8

HORNO DE PIEDRA

Con nuestra famosa masa fina	P/G
PIZZA MARGARITA nuestra salsa especial de tomate, queso burrata, queso parmesano, queso mozzarella, tomatillos, y albahaca fresca	14/20
PIZETTA CUATRO QUESOS con manchego, gouda ahumado, queso mozzarella, brie y jamón Serrano crujiente	14/20
PIZZA PEPPERONI con salsa napolitana, queso mozzarella, pepperoni y perejil	14/20
PIZZA DEL BOSQUE surtido de vegetales de temporada confitados, tomates secos, salsa napolitana, queso mozzarella y queso de cabra	16/22
PIZZA PUERTORRIQUEÑA carne molida, salsa napolitana, queso del país, queso mozzarella, maduros y cilantro fresco	16/22
PIZZA GRIEGA lazcas finas de cordero “estilo gyro”, queso feta, queso mozzarella, aceitunas kalamata, pepino fresco y salsa tzatziki	16/22
PIZZA ESPAÑOLA salsa napolitana, chorizo cantimpalo, queso manchego, queso mozzarella fresco, boquerones y cebolla crujiente	16/22

LOS POSTRES

12

Tarta de limón con merengue y salsa de frambuesas
Tarta de queso vasca acompañado de salsa de guayaba
Bizcocho de zanahorias con nuestro helado de vainilla
Brûlée de avellanas y chocolate
Pecan pie con caramelo y helado de vainilla L’Olivo
Budín de guayaba con queso del país y helado de manchego L’Olivo
Bizcocho de tres capas de chocolate y “ganache”
Brûlée de vainilla de Madagascar

HELADOS MARCA L’OLIVO

Vanilla	P/G
Chocolate	4/8
Aceite de oliva	
Manchego	
Cúrcuma, jengibre y arándano rojo	
Ron con pasas	

PINTAS DE HELADOS MARCA L’OLIVO 10

- * Consumir carnes crudas o poco cocidas, mariscos, nueces y huevos puede aumentar el riesgo de enfermedades relacionadas con alimentos. Favor informar si tiene alergias o restricciones de alimentos.
- * Pregunta por nuestros espacios disponibles para tu actividad corporativa, privada o boda. Diseñaremos el menú de acuerdo a tus necesidades y expectativas.
- * Grupos de ocho personas o más se le añadirá el 20% de propina.
- * De traer sus vinos, tenemos un límite de tres descorches por mesa.
- * El descorche tiene un costo de \$20 por botella.