

OLIVA
THE VIBRANT TASTE OF SPAIN

Embark on a one-of-a-kind culinary journey as you savour the finest flavours of Spain. Choose from an array of classic Spanish dishes, with a stunning menu curated by two-Michelin-star chef Andoni Luis Aduriz, ranked as one of the world's 100 most creative people by Forbes magazine. Originally from San Sebastián, Chef Aduriz offers a fresh perspective on traditional Spanish cuisine, reinterpreting classic recipes with a contemporary touch. His flavorful, fresh, and well-balanced menu showcases meticulous craftsmanship, celebrating the textures and tastes of Spain. Best enjoyed in Oliva's warm and inviting atmosphere, this experience invites you to savor the best of Iberian tradition with comforting, flavor-packed dishes that offer a modern twist.



TAPAS PARA EMPEZAR – TAPAS TO START

V	Empanadas Handcrafted vegetable pastries avocado cream tomato Χειροποίητες πίτες με λαχανικά κρέμα αβοκάντο ντομάτα Ручные овощные пирожки крем из авокадо томат	16€
VG DF	Padron Peppers Fried peppers salt flakes Τηγανητές πιπεριές νιφάδες αλατιού Жареный перец хлопья соли	14€
V DF	Patatas Bravas Crispy potatoes spicy mayo tomato sauce Τραγανές πατάτες πικάντικη μαγιονέζα σάλτσα ντομάτας Хрустящий картофель острая майонезная заправка томатный соус	21€
GF	Tortilla de Patata Creamy Spanish omelette Potatoes Aioli Κρεμώδης ισπανική ομελέτα πατάτες αϊόλι Нежный испанский омлет картофель айоли	19€
GF DF	Salmorejo y Huevo Cold tomato soup soft boiled egg olive oil Κρύα σούπα ντομάτας αυγό μελάτο ελαιόλαδο Холодный томатный суп яйцо всмятку оливковое масло	14€
VG	Tomate Tomatada Fresh tomatoes variety charred tomato cream virgin olive oil Ποικιλία από φρέσκες ντομάτες κρέμα από καμένη ντομάτα παρθένο ελαιόλαδο Разнообразие свежих томатов крем из обожженных томатов оливковое масло первого отжима	16€
GF	Cogollos con Anchoas Little gem lettuce anchovies smoked pancetta shallot vinaigrette Μαρούλι Little Gem αντζούγιες καπνιστή πανσέτα βινεγκρέτ με σχοινόπρασο Салат латук Little Gem анчоусы копченая панчетта луковая винегретная заправка	16€

V vegetarian option / GF gluten-free option / VG vegan option / DF dairy-free option

*May contain traces / EF egg-free option

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food.

TAPAS PARA EMPEZAR – TAPAS TO START

	Buñuelos de Bacalao Creamy cod croquettes aioli sauce parsley Κρεμώδεις κροκέτες μπακαλιάρου σάλτσα αϊόλι μαϊντανός Нежные крокеты из трески соус айоли петрушка	19€
GF	Ensaladilla Russa Refreshing vegetables mayonnaise confit tuna anchovies shrimps Δροσιστική σαλάτα λαχανικών με μαγιονέζα κονφί τόνος αντζούγιες γαρίδες Освежающий овощной салат с майонезом томленный тунец анчоусы креветки	21€
GF	Gambas al Ajillo Spanish garlic shrimps chili smoked paprika Ισπανικές γαρίδες με σκόρδο τσίλι καπνιστή πάπρικα Испанские креветки с чесноком чили копченая паприка	19€
GF	Pulpo Mojo Rojo Octopus baby potatoes mojo rojo sauce Χταπόδι baby πατάτες σάλτσα mojo rojo Осьминог молодая картошка соус mojo rojo	21€

V vegetarian option / GF gluten-free option / VG vegan option / DF dairy-free option

*May contain traces / EF egg-free option

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food.

PLATOS PRINCIPALES – MAIN COURSES

VERDURAS - VEGETABLES

V DF GF **Raíces Asadas** **19€**
Roasted roots | celeriac cream | herbs
Ψητές ρίζες λαχανικών | κρέμα σελινόριζας | μυρωδικά
Запеченные корнеплоды | крем из сельдерея | зелень

Pasta con Piperrada y Queso Fresco **18€**
Roasted peppers sauce | soft cheese | peas
Σάλτσα από ψητές πιπεριές | μαλακό τυρί | αρακάς
Соус из запеченных перцев | мягкий сыр | горох

ARROZ – RICE

Paella con Pollo **24€**
Paella with chicken | garrofon beans | artichokes
Παέγια με κοτόπουλο | φασόλια garrofon | αγκινάρες
Паэлья с курицей | фасоль гаррофон | артишоки

DF **Paella de Mariscos** **21€**
Seafood paella | prawns | mussels | calamari
Παέγια θαλασσινών | γαρίδες | μύδια | καλαμάρι
Паэлья с морепродуктами | креветки | мидии | кальмары

VG DF GF **Paella de Verduras** **23€**
Paella with vegetables | garrofon beans | artichokes | asparagus
Παέγια με λαχανικά | φασόλια garrofon | αγκινάρες | σπαράγγια
Паэлья с овощами | фасоль гаррофон | артишоки | спаржа

V vegetarian option / GF gluten-free option / VG vegan option / DF dairy-free option

*May contain traces / EF egg-free option

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food.

PLATOS PRINCIPALES – MAIN COURSES

PESCADOS Y MARISCOS - FISH & SEAFOOD

DF GF **Pescado a la Brasa** **27€**
Grilled seabass | piquillos pil pil | grilled avocado
Ψητό λαβράκι | piquillos pil pil | ψητό αβοκάντο
Жареный сибас | пикус пил пил | жареный авокадо

DF GF **Atun con Tomate** **26€**
Tuna fillet | refreshing tomatoes salad | olives
Φιλέτο τόνου | δροσιστική σαλάτα ντομάτας | ελιές
Филе тунца | освежающий салат из томатов | оливки

AVES Y CARNES – POULTRY AND MEAT

Pollo a la Parilla **29€**
Juicy chicken thigh | carrot hummus | romesco sauce | hazelnut chimichurri
Ζουμερό μπούτι κοτόπουλου | χούμους καρότου | σάλτσα romesco | hazelnut chimichurri
Сочное куриное бедро | хумус из моркови | соус ромеско | ореховый чимичурри

Pluma Iberica **27€**
Iberico pork pluma | charred piquillos | crispy layered potatoes
Ιβηρικό χοιρινό pluma | καψαλισμένα piquillos | τραγανές στρώσεις πατάτας
Иберийская свинина плума | обожженные пикюлос | хрустящий картофель слоями

Filete de ternera barbacoa **27€**
Grilled beef fillet | savory churros | Choron sauce
Ψητό φιλέτο μοσχαριού | αλμυροί churros | σάλτσα Choron
Жареный говяжий стейк | соленые чуррос | соус Хорон

Chuletillas de Cordero a la Brasa **28€**
Lamb chops | crushed potatoes | romesco verde
Παϊδάκια αρνίσια | πατάτες λιωμένες | πράσινη σάλτσα romesco
Бараньи отбивные | толченый картофель | зелёный ромеско

V vegetarian option / GF gluten-free option / VG vegan option / DF dairy-free option

*May contain traces / EF egg-free option

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food.

DULCHE EPILOGO – SWEET EPILOGUE

	Tarta de Queso Vasca Traditional Basque cheesecake forest fruit sauce Παραδοσιακό βασκικό τσιζκέικ σάλτσα από φρούτα του δάσους Традиционный баскский чизкейк соус из лесных ягод	14€
GF	Crema Catalana Smooth Catalan custard honey glaze orange marmalade Λεία καταλανική κρέμα επικάλυψη μελιού μαρμελάδα πορτοκαλιού Нежный каталонский крем глазурь из меда апельсиновый мармелад	14€
	Churros Housemade crispy churros rich chocolate sauce whipped cream Σπιτικά τραγανά τσούρος πλούσια σοκολατένια σάλτσα σαντιγί Домашние хрустящие чуррос насыщенный шоколадный соус взбитые сливки	14€
V DF GF	Arroz con Leche Rice pudding citrus caramel powder rice milk Ρυζόγαλο σκόνη καραμέλας εσπεριδοειδών γάλα ρυζιού Рисовый пудинг цитрусовая карамельная пудра рисовое молоко	14€
VG GF	Frutas Frescas Fresh seasonal fruit salad Φρέσκια εποχιακή φρουτοσαλάτα Свежий сезонный фруктовый салат	14€
V GF*	Helados Ice cream variety vanilla chocolate strawberry banana Ποικιλία παγωτών βανίλια σοκολάτα φράουλα μπανάνα Разнообразие мороженого ваниль шоколад клубника банан	5€
VG GF*	Sorbetes Sorbet choice lime mango Επιλογή сорμπέ λάιμ μάνγκο Выбор сорбета лайм манго	5€

V vegetarian option / GF gluten-free option / VG vegan option / DF dairy-free option

*May contain traces / EF egg-free option

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food.

VEGAN MENU

TAPAS PARA EMPEZAR – TAPAS TO START

	Empanadas Handcrafted vegetable pastries avocado cream tomato Χειροποίητες πίτες με λαχανικά κρέμα αβοκάντο ντομάτα Ручные овощные пирожки крем из авокадо томат	16€
	Padron Peppers Fried peppers salt flakes Τηγανητές πιπεριές νιφάδες αλατιού Жареный перец хлопья соли	14€
	Patatas Bravas Crispy potatoes spicy tomato sauce Τραγανές πατάτες πικάντικη σάλτσα ντομάτας Хрустящий картофель острая томатная заправка	21€
GF	Salmorejo Cold tomato soup olive oil Κρύα σούπα ντομάτας ελαιόλαδο Холодный томатный суп оливковое масло	14€
	Tomate Tomatada Fresh tomatoes variety charred tomato cream virgin olive oil Ποικιλία από φρέσκες ντομάτες κρέμα από καμένη ντομάτα παρθένο ελαιόλαδο Разнообразие свежих томатов крем из обожженных томатов оливковое масло первого отжима	16€
GF	Ensalada de Cogollos Little gem lettuce shallot vinaigrette Салат латук Little Gem луковая винегретная заправка Laitue sucrine vinaigrette à l'échalote	16€
GF	Alcachofa de España Artichokes confit lemon pinenuts Κονφί αγκινάρες λεμόνι κουκουνάρι Конфи из артишоков лимон кедровые орехи	17€

V vegetarian option / GF gluten-free option / VG vegan option / DF dairy-free option

*May contain traces / EF egg-free option

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food.

VEGAN MENU

PLATOS PRINCIPALES – MAIN COURSES

GF	Raíces Asadas Roasted roots celeriac cream herbs Ψητές ρίζες λαχανικών κρέμα σελινόριζας μυρωδικά Запеченные корнеплоды крем из сельдерея зелень	19€
	Pasta con Piperrada y Queso Fresco Roasted peppers sauce peas Σάλτσα από ψητές πιπεριές αρακάς Соус из запеченных перцев горох	19€
	Paella de Verduras Paella with vegetables garrofon beans artichokes asparagus Παέγια με λαχανικά φασόλια garrofon αγκινάρες σπαράγγια Пазэлья с овощами фасоль гаррофон артишоки спаржа	21€

VEGAN MENU

DULCE EPILOGO – SWEET EPILOGUE

GF	Arroz con Leche Rice pudding citrus caramel powder rice milk Ρυζόγαλο σκόνη καραμέλας εσπεριδοειδών γάλα ρυζιού Рисовый пудинг цитрусовая карамельная пудра рисовое молоко	14€
GF	Frutas Frescas Fresh seasonal fruit salad Φρέσκια εποχιακή φρουτοσαλάτα Свежий сезонный фруктовый салат	14€
GF*	Sorbetes Sorbet choice lime mango Επιλογή σορμπέ λάιμ μάνγκο Выбор сорбета лайм манго	5€

V vegetarian option / GF gluten-free option / VG vegan option / DF dairy-free option

*May contain traces / EF egg-free option

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food.