

OLIVA

THE VIBRANT TASTE OF SPAIN

Growing up in a family renowned for its culinary brilliance, kitchens were the natural habitat for David Ibarboure. The Michelin-starred chef honed his craft in prestigious restaurants in London and Hong Kong, becoming known for his contemporary twists on Spanish classics. Establishing his fame around the world, he returned home to Southern France to open his own restaurant, BriKetenia, specialising in Basque cuisine.

His dishes blend the divine aromas of traditional Spanish cuisine with modern Mediterranean, creating a world of unique flavour. Embracing the sun-infused flavours of rich Andalusian cuisine, Ibarboure's menus are a gastronomic pleasure. Oliva's relaxed ambience and charming setting are the perfect place to unwind and enjoy his inspired Spanish creations.



ENTRANTES TO SHARE

VG	Gazpacho Soup with basil oil and vegetables Gazpacho-Suppe mit Basilikumöl und Gemüse Soupe gaspacho à l'huile de basilic et légumes	15€
GF DF	Alinados Tomatoes with tuna chunks, onion, herb oil and olive powder Alinados-Tomaten mit Thunfischstücken, Zwiebeln, Kräuteröl und Olivenpulver Tomates Alinados avec morceaux de thon, oignon, huile d'herbes et poudre d'olive	17€
V GF	Patatas Bravas with spicy sauce and sour cream Patatas Bravas mit scharfer Sauce und Sauerrahm Patatas bravas avec sauce épicée et crème sure	17€
V GF DF	Tortilla de Patatas with onions, Padron peppers and fresh herb salad Tortilla de Patatas mit Zwiebeln, Paprika Padron und frischem Kräutersalat Tortilla de patatas aux oignons, poivrons Padron et salade d'herbes fraîches	17€
GF DF	Sea Bass Tiradito with mango, passion fruit, beetroot, and crispy quinoa Wolfsbarsch-Tiradito mit Mango, Maracuja, roter Bete und knusprigem Quinoa Tiradito de bar à la mangue, fruit de la passion, betterave et quinoa croustillant	20€
DF	Shrimps al Pil Pil with garlic, toasted bread and paprika Garnelen al pil pil mit Knoblauch, geröstetem Brot und Paprika Crevettes al pil pil à l'ail, pain grillé et paprika	24€
	Las Croquetas de Jamon Iberico with red pepper salsa Las croquetas de Jamon Iberico mit Paprikasalsa Las croquetas de Jamon Iberico avec salsa de poivrons rouges	23€
	Chicken Empanadas with guacamole and sour cream Hühnchen-Empanadas mit Guacamole und Sauerrahm Empanadas au poulet avec guacamole et crème sure	20€
DF	Jamon Iberico with peppers, hazelnuts, parsley, tomato salsa and toasted bread Jamon Iberico mit Paprika, Haselnüssen, Petersilie, Tomatensalsa und geröstetem Brot Jamon Iberico avec poivrons, noisettes, persil, salsa de tomates et pain grille	25€

THE SEA

GF	Arroz Caldoso with sea bass, corn, lime and chilli Arroz Caldoso mit Wolfsbarsch, Mais, Limette und Chili Arroz caldoso au bar, maïs, citron vert et piment	33€
	Cod Fish Fillet al pil pil with lentils and chorizo Kabeljaufilet al pil pil mit Linsen und Chorizo Filet de Cabillaud al pil pil aux lentilles et chorizo	34€
GF DF	Calamari alla Plancha with parsley gremolata, spicy chorizo, sautéed baby zucchini and squid ink vinaigrette Calamari alla plancha mit Petersilien-Gremolata, würziger Chorizo, sautierten Baby-Zucchini und Tintenfisch-Vinaigrette Calmars à la plancha avec gremolata de persil, chorizo épicé, sauté de courgettes et vinaigrette à l'encre de seiche	32€

THE LAND

V GF	Pan fried Vegetables with broad beans, garlic chips, carrot cream and xipister sauce Gebratenes Gemüse mit Saubohnen, Knoblauchchips, Karottencreme und Xipister-Sauce Légumes poêlés aux fèves, chips d'ail, crème de carottes et sauce xipister	22€
V GF	Pisto alla Catalana with roast vegetables, egg, white cheese and olives Pisto alla Catalana mit gebratenem Gemüse, Ei, Weißkäse und Oliven Pisto alla Catalana avec légumes rôtis, œuf, fromage blanc et olives	26€
V	Pasta Peperonata with romesco, peppers, peas and Payoyo cheese Pasta Peperonata mit Romesco, Paprika, Erbsen und Payoyo-Käse Pâtes peperonata au romesco, poivrons, petits pois et fromage Payoyo	25€
DF	Muslo de Pollo with paprika, roasted carrots and nuts salad Hähnchenschenkel mit Paprika, gerösteten Karotten und Nussalat Cuisse de poulet au paprika, carottes rôties et salade de noix	32€
DF	Lomo de Cerdo with romesco cream and Spanish potatoes Schweinelende mit Romesco-Creme und spanischen Kartoffeln Longe de porc à la crème de romesco et pommes de terre espagnoles	35€
	Tagliata de Ternera with crispy jamon, potato fondant, cream cheese and gravy Rindfleisch-Tagliata mit knusprigem Jamon, Kartoffelfondant, Frischkäse und Soße Tagliata de bœuf au jambon croustillant, fondant de pommes de terre, fromage à la crème et sauce	40€

A SWEET EPÍLOGO

V	Churros with sugar, cinnamon and chocolate sauce Churros mit Zucker, Zimt und Schokoladensauce Churros au sucre, cannelle et sauce au chocolat	14€
	Tres Leches Chocolate Pastel Tres leches Schokoladenpastell Pastel chocolat très leches	14€
	Lemon and Lime Cream with crumble, coconut meringue and yogurt ice cream Zitronen-Limetten-Creme mit Crumble, Kokos-Baiser und Joghurteis Crème au citron et citron vert avec crumble, meringue à la noix de coco et glace au yaourt	14€
VG	Fruit Salad with almonds, wheat and mint Obstsalat mit Mandeln, Weizen und Minze Salade de fruits aux amandes, blé et menthe	14€
V	Ice Cream Selection, vanilla, chocolate, banana and strawberry Eisauswahl, Vanille, Schokolade, Banane und Erdbeere Sélection de glaces, vanille, chocolat, banane et fraise	5€
VG	Sorbet Selection, mango and lime Sorbet-Auswahl, Mango und Limette Assortiment de sorbets, mangue et citron vert	5€

VEGAN MENU

ENTRANTES TO SHARE

	Gazpacho Soup with basil oil and vegetables	15€
	Gazpacho-Suppe mit Basilikumöl und Gemüse Soupe gaspacho à l'huile de basilic et légumes	
GF	Alinados Tomatoes with onion, herb oil and olive powder	17€
	Alinados-Tomaten mit Zwiebeln, Kräuteröl und Olivenpulver Tomates Alinados avec oignon, huile d'herbes et poudre d'olive	
GF	Patatas Bravas with spicy sauce	17€
	Patatas Bravas mit würziger Sauce Patatas bravas sauce piquante	

THE LAND

GF	Pisto alla Catalana with roast vegetables, vegan cheese and olives	26€
	Pisto alla Catalana mit gebratenem Gemüse, veganem Käse und Oliven Pisto alla Catalana aux légumes rôtis, fromage végétalien et olives	
GF	Brothy Rice with fennel, lime and saffron	24€
	Reisbrühe mit Fenchel, Limette und Safran Riz bouillon au fenouil, citron vert et safran	
	Pasta Peperonata with romesco, peppers, peas and vegan cheese	25€
	Pasta Peperonata mit Romesco, Paprika, Erbsen und veganem Käse Pâtes peperonata au romesco, poivrons, petits pois et fromage végétalien	

A SWEET EPÍLOGO

GF	Melon Mojito with lime sorbet	14€
	Melonen-Mojito mit Limettensorbet Mojito melon et sorbet citron vert	
	Fruit Salad with almonds, wheat and mint	14€
	Obstsalat mit Mandeln, Weizen und Minze Salade de fruits aux amandes, blé et menthe	
GF	Sorbet Selection, mango and lime	5€
	Sorbet-Auswahl, Mango und Limette Assortiment de sorbets, mangue et citron vert	

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

Trotz aller Sorgfalt können Gerichte Zutaten enthalten, die nicht auf der Speisekarte aufgeführt sind, und diese Zutaten können allergische Reaktionen hervorrufen. Gäste mit Allergien müssen sich dieses Risikos bewusst sein und sollten sich bei einem Mitglied des Teams über den Allergengehalt unserer Speisen informieren

Bien que toutes les précautions soient prises, les plats peuvent toujours contenir des ingrédients qui ne figurent pas au menu et ces ingrédients peuvent provoquer une réaction allergique. Les clients allergiques doivent être conscients de ce risque et doivent demander à un membre de l'équipe des informations sur la teneur en allergènes de nos aliments.