

The relaxed ambience of Oliva
is the perfect setting
in which to enjoy the flavours of this à la carte dinner menu
inspired by the Spanish cuisine
and delivered with a modern twist
by the acclaimed Chef David Ibarboure

ENTRANTES

V DF	Gazpacho Soup, basil oil and vegetables Gazpacho Suppe, Olivenöl und Gemüse Soupe gaspacho, huile de basilic et légumes	15€
GF	Cherry Tomatoes Salad with avocado, chorizo, parsley and fresh chili Kirschtomatensalat mit Avocado, Chorizo, Petersilie und frischem Chili Salade de tomates cerises à l'avocat, chorizo, persil et piment frais	18€
GF	Spicy Garlic and Paprika Shrimp al Pil Pil Würziger Knoblauch und Paprikagarnelen al Pil Pil Ail épicé et crevettes au paprika al Pil Pil	22€
V	Fresh & Cooked Beetroots, sour cream, blackberry, Jerez vinegar and shallots Frische und gekochte Rote Beete, saure Sahne, Brombeere, Jerez-Essig und Schalotten Betteraves fraîches et cuites, crème aigre, la mûre, vinaigre de Jerez et échalotes	17€
	Croquetas de Jamon Iberico and red pepper salsa Croquetas de "Cecina Iberico" mit Salsa aus rotem Pfeffer Croquetas de "Cecina Iberico" avec salsa au poivron rouge	17€
V GF	Tortilla de Patatas" with onions, Padron peppers and fresh herb salad "Tortilla De Patatas" mit Zwiebeln, Padron-Paprika und frischem Kräutersalat "Tortilla De Patatas " avec oignons, poivrons padron et salade d'herbes fraîches	17€
	Chicken Empanadas with avocado and tomato sauce Hühnchen Empanadas mit Avocado und Tomatensauce Empanadas de poulet à l'avocat et sauce tomate	20€
GF DF	Marinated Sea Bass with lime and lemon, tomato sauce, olives, orange and fennel Marinierter Wolfsbarsch mit Limette und Zitrone, Tomatensauce, Oliven, Orange und Fenchel Loup de mer mariné au citron vert et citron, sauce tomate, olives, orange et fenouil	23€
DF	"Los Piquillos" Pimientos stuffed with crab Txangurro, crispy puff pastry and Piquillos sauce "Los Piquillos" Pimientos gefüllt mit Kartoffeln und Sardellen "Los Piquillos " pimientos farcis aux pommes de terre et anchois	20€
DF	Marinated Octopus in Jospier Oven with burned onions, oregano, olive oil and vinegar Marinierter Oktopus im Jospier-Ofen mit verbrannten Zwiebeln, Oregano, Olivenöl und Essig Poulpe mariné au four Jospier avec oignons brûlés, origan, huile d'olive et vinaigre	28€
DF	Tuna Carpaccio with Pimentón De La Vera, cucumber and xipister sauce Thunfisch-Carpaccio mit Pimentón De La Vera, Gurken und Xipister-Sauce Carpaccio de thon au Pimentón De La Vera, concombre et sauce Xipister	25€

*Gluten free bread available
Glutenfreies Brot erhältlich
Pain sans gluten disponible*

V vegetarian / VG vegan / GF gluten free / DF dairy free / LF lactose free

THE PAELLA

- GF **Paella Mix between earth and sea with chicken, rabbit, mussels and shrimps** 34€
Paellamischung zwischen Erde und Meer, Huhn, Kaninchen, Muscheln und Garnelen
Mélange de paella entre terre et mer, poulet, lapin, moules et crevettes
- V GF **Paella with vegetables and Greek Saffron** 28€
Paella mit Gemüse und griechischem Safran
Paella aux légumes et safran grec

THE SEA

- Spicy Calamari with chorizo, cherry tomatoes and coriander** 33€
Würziger Calamari mit Chorizo, Kirschtomaten und Koriander
Calamars épicés au chorizo, tomates cerises et coriandre
- GF **Sea Bass Fillet al Español with garlic, green vegetables and courgette cream** 33€
Seebarschfilet al Español, Knoblauch, grünes Gemüse und Zucchini-creme
Filet de bar al Español, ail, légumes verts et crème de courgette
- GF **Salmon with white beans puree, chorizo and prawn bisque** 34€
Lachs mit weißem Bohnenpüree, Chorizo und Garnelensauce
Saumon à la purée de haricots blancs, chorizo et bisque de crevettes

THE LAND

- V GF **Pan Fried Vegetables with xipister sauce, broad beans, garlic chips and carrot cream** 22€
Gebratenes Gemüse mit Xipister-Sauce, Saubohnen, Knoblauchchips und Karottencreme
Légumes sautés à la poêle avec sauce Xipister, fèves, chips d'ail et crème de carottes
- GF **Iberico Pork Pluma grilled in "Josper" oven, carrots, Dijon mustard and Diable sauce** 35€
Iberico Pork Pluma, gegrillt in Josperoven, Karotten, Dijon-Senf und Diable-Sauce
Pluma de Porc Ibérique grillé dans du "Josper", carottes, moutarde de Dijon et sauce Diable
- Grilled Beef with potato fondant, crispy jamon Iberico and King oyster mushroom** 40€
Gegrilltes Rindfleisch mit Kartoffelfondant, knusprigem Jamon Iberico und Austernpilz
Bœuf grillé avec fondant de pommes de terre, jambon ibérique croustillant et pleurotes royales
- GF **Roasted Chicken Fillet with paprika, Patatas bravas, Padron peppers, crispy bacon and Cecina sauce** 32€
Gebratenes Hähnchenfilet mit Paprika, Patatas Bravas, Padron-Paprika, knusprigem Speck und Cecina-Sauce
Filet de poulet rôti au paprika, patatas bravas, poivrons Padron, bacon croustillant et sauce Cecina

A CHEESE TO TASTE

- V GF **Ossau-Iraty Sheep's milk cheese with homemade forest fruit marmalade** 20€
Ossau-Iraty Schafsmilchkäse mit hausgemachter Waldobstmarmelade
Fromage au lait de brebis Ossau-Iraty avec confiture de fruits des bois faite maison

A SWEET EPÍLOGO

- V **Churros with sugar, cinnamon and chocolate sauce** 14€
Churros mit Schokoladensauce und Vanillecreme
Churros à la sauce du chocolat et à la mousse de vanille
- V GF **Catalan Cream with a caramel crust and orange marmalade** 14€
Katalanische Creme mit Karamellkruste und Orangenmarmelade
Crème catalane en croûte de caramel et marmelade d'orange
- V GF **Lemon & Lime Tart with coconut meringue and yogurt ice cream** 14€
Zitronen-Limetten-Torte mit Kokos-Baiser und Joghurt-Eis
Tarte au citron et citron vert avec meringue à la noix de coco et glace au yaourt
- V **Fresh Fruit Salad with almonds, wheat and mint** 14€
Frischer Obstsalat mit Mandeln, Weizen und Minze
Salade de fruits frais aux amandes, blé et menthe
- Ice Cream Selection, vanilla, chocolate, banana and straw** 5€
Eisauswahl, Vanille, Schokolade, Erdbeere oder Banane
Sélection de glaces, vanille, chocolat, fraise ou banana
- Extra Virgin Olive Oil Ice Cream with water bread, lime zest and basil** 10€
Natives Olivenöl Eis mit Wasserbrot, Limettenschale und Basilikum German
Glace à l'huile d'olive avec pain d'eau, zeste de lime et basilic

VEGAN MENU

ENTRANTES

GF	Fresh & Cooked Beetroots, raspberry, Jerez vinegar and shallots Frische und gekochte Rote Beete, Himbeeren, Jerez-Essig und Schalotten Betteraves fraîches et cuites, framboise, vinaigre de Jerez et échalotes	17€
GF DF	Cherry Tomatoes Salad with avocado, parsley and fresh chili Kirschtomatensalat mit Avocado, Petersilie und frischem Chili Salade de tomates cerises à l'avocat, persil et piment frais	18€
	Gazpacho Soup, olive oil and vegetables Gazpacho Suppe, Olivenöl und Gemüse Soupe gazpacho, huile d'olive et légumes	15€
GF	Patatas Bravas, Padron peppers and Cecina sauce Patatas Bravas, Padron Paprika und Cecina Sauce Patatas Bravas, poivrons Padron et sauce Cecina	17€
DF	'Los Piquillos' Pimientos stuffed with potatoes confit "Los Piquillos" Pimientos gefüllt mit Kartoffelconfit «Los Piquillos» »Pimientos farcis de pommes de terre confites	20€

THE PAELLA

DF	Paella with vegetables and Greek Saffron Paella mit Gemüse und griechischem Safran Paella aux légumes et safran grec	28€
----	---	-----

THE LAND

GF	Pan Fried Vegetables with carrot purée and garlic chips Gebratenes Gemüse mit Karottenpüree und Knoblauchchips Légumes sautés à la poêle avec purée de carottes et chips d'ail	22€
----	---	-----

Gluten free bread available

Glutenfreies Brot erhältlich

Pain sans gluten disponible

V vegetarian / VG vegan / GF gluten free / DF dairy free / LF lactose free

VEGAN MENU

FRESH FRUITS & SORBET

GF	Poached Peach in sangria and pistachios Pochierter Pfirsich in Sangria und Pistazien Pêche pochée en sangria et pistaches	14€
	Fresh Seasonal Fruit Salad with almonds, wheat and mint Frischer Obstsalat mit Mandeln, Weizen und Minze Salade de fruits frais aux amandes, blé et menthe	14€
	Mango or Lime sorbet Mango oder Limettensorbet Sorbet à la mangue ou au citron vert	6€

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

Obwohl alle Sorgfalt angewendet wird, können die Gerichte noch 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 ein Mitglied des Teams um Informationen über den Allergengehalt unserer Lebensmittel bitten

Bien que toutes les précautions nécessaires soient prises, les plats peuvent toujours contenir des ingrédients qui ne figurent pas sur le menu et ces ingrédients peuvent provoquer une réaction allergique. Les clients souffrant d'allergies 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.