

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.



ikos[™]
RESORTS

ENTRANTES / STARTERS

Tapas para Empezar - Tapas to Start

VG	Empanadas Handcrafted vegetable pastries avocado cream tomato Χειροποίητα πιτάκια λαχανικών κρέμα αβοκάντο ντομάτα Ручные овощные пирожки крем из авокадо помидор	17€
V	Patatas Bravas Crispy potatoes spicy mayo tomato sauce Τραγανές πατάτες πικάντικη μαγιονέζα σάλτσα ντομάτας Хрустящий картофель Острый майонез томатный соус	16€
V GF	Tortilla de Patata Creamy Spanish omelette potatoes aioli sauce Κρεμώδες Ισπανική ομελέτα πατάτες σάλτσα αγγιολί Сливочный испанский омлет Картофель Соус айоли	18€
V GF	Salmorejo y Huevo Cold tomato soup soft boiled egg olive oil Κρύα σούπα ντομάτας βραστό αυγό ελαιόλαδο Холодный томатный суп яйцо всмятку оливковое масло	19€
VG	Tomate Tomatada Fresh tomatoes variety charred tomato cream virgin olive oil Φρέσκες ντομάτες ψημένη κρέμα ντομάτας παρθένο ελαιόλαδο Сорт свежих томатов Обугленный томатный крем оливковое масло первого отжима	19€
GF EF	Cogollos con Anchoas 'Little gem lettuce anchovies smoked pancetta shallot vinaigrette Μικρό μαρούλι αντζούγιες καπνιστή πανσέτα βινεγκρέτ εσάλोट 'Маленький драгоценный салат анчоусы Копченая панчетта Винегрет из лука-шалота	16€

V vegetarian option GF gluten free option VG vegan option DF dairy free option 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 Κρεμώδες κροκέτες μπακαλιάρου σάλτσα αγιολί μαϊντανός Сливочные крокеты из трески Соус айоли петрушка	16€
GF	Ensaladilla Russa Refreshing vegetables mayonnaise confit tuna anchovies shrimps Δροσερή σαλάτα λαχανικών με μαγιονέζα τόνος σε λάδι αντζούγιες γαρίδες Освежающий овощной майонез Тунец конфи анчоусы Креветки	19€
EF DF	Gambas al Ajillo Spanish garlic shrimps chili smoked paprika Ισπανικές γαρίδες σκόρδου Τσίλι καπνιστή πάπρικα Испанские чесночные креветки Перец чили копченая паприка	17€
GF EF	Pulpo Mojo Rojo Octopus baby potatoes mojo rojo sauce Χταπόδι μικρές πατατούλες σάλτσα κόκκινης πιπεριάς Осьминог Молодой картофель Соус мохо рохо	19€

PLATOS PRINCIPALES / MAIN COURSES

Verduras - Vegetables

VG GF	Raíces Asadas Roasted roots celeriac cream herbs Ψητές ρίζες λαχανικών κρέμα σελινόριζας μυρωδικά Жареные корни крем из сельдерея Травы	21€
V EF	Pasta con Piperrada y Queso Fresco Roasted peppers sauce soft cheese peas Ζυμαρικά σάλτσα ψητής πιπεριάς μαλακό τυρί αρακάς Соус из жареного перца мягкий сыр горох	29€

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

Arroz – Rice

GF	Paella con Pollo Paella with chicken garrofon beans artichokes Παέλλια με κοτόπουλο άσπρα φασόλια αγκινάρες Паэлья с курицей Бобы гаррофон Артишоки	32€
EF GF	Paella de Mariscos Seafood paella prawns mussels calamari Παέλλια θαλασσινών γαρίδες μύδια καλαμάρι Паэлья с морепродуктами креветки Мидии Кальмар	32€
VG GF	Paella de Verduras Paella with vegetables garrofon beans artichokes asparagus Παэлья с овощами Бобы гаррофон Артишоки спаржа	32€

Pescados y Mariscos - Fish & Seafood

EF GF	Bacalao al pil pil Tender cod fillet lentil warm salad chorizo Τρυφερός μπακαλιάρος χλιαρή σαλάτα φακές τσορίθο Нежное филе трески Теплый салат из чечевицы чоризо	35€
EF GF	Pescado a la Brasa Grilled seabass piquillos pil pil grilled avocado Ψητό λαβράκι πιπεριές πικίγιος με ελαιόλαδο ψητό αβοκάντο Сибас на гриле Пикильос Пил Пил Авокадо на гриле	31€
EF GF	Atun con Tomate Tuna fillet refreshing tomatoes salad olives Φιλέτο τόνου δροσερή σαλάτα ντομάτας ελιές Филе тунца Салат из освежающих помидоров Оливки	36€

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

Aves y Carnes - Poultry and Meat

	Pollo a la Parilla Juicy chicken thigh carrot hummus romesco sauce hazelnut chimichurri Ζουμερό κοτόπουλο χούμους καρότου σάλτσα πιπεριάς τσιμιτσούρι με φουντούκια Сочное куриное бедро Морковный хумус Соус Ромеско Фундук чимичурри	32€
EF	Pluma Iberica Iberica pork Pluma charred piquillos crispy layered potatoes Ιβηρικό χοιρινό πλούμα ψητές πιπεριές πικίγιος τραγανές πατάτες Иберийская свинина Pluma обугленный пикильо хрустящий слоеный картофель	34€
	Filete de ternera barbacoa Grilled beef fillet savory churros Choron sauce Ψητό φιλέτο μοσχάρι αλμυρά τσούρος σάλτσα σορόν Филе говядины на гриле Пикантные чуррос Соус чорон	36€
EF	Chuletillas de Cordero a la Brasa Lamb chops crushed potatoes romesco verde Μπριζολάκια αρνιού σπασμένες πατάτες πράσινη σάλτσα πιπεριάς Бараны ребрышки Дробленный картофель Ромеско Верде	36€

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

POSTRES / DESSERTS

Dulche Epilogo - Sweet Epilogue

V GF	Tarta de Queso Vasca Traditional Basque cheesecake forest fruit sauce Παραδοσιακό Βάσκινο κέικ τυριού σάλτσα φρούτα του δάσους Традиционный баскский чизкейк Соус из лесных ягод	14€
V	Churros Housemade crispy churros rich chocolate sauce whipped cream Σπιτικά τραγανά τσούρος πλούσια σάλτσα σοκολάτας κρέμα σαντιγί Домашние хрустящие чуррос Насыщенный шоколадный соус взбитые сливки	14€
VG GF	Arroz con Leche Rice pudding citrus caramel powder rice milk Πουτίγκα ρυζιού καραμέλα εσπεροειδών γάλα ρυζιού Рисовый пудинг Цитрусовый карамельный порошок Рисовое молоко	14€
VG GF	Frutas Frescas Fresh seasonal fruit salad Φρέσκια φρουτοσαλάτα εποχής Салат из свежих сезонных фруктов	14€
V EF	Helados Ice cream variety vanilla chocolate strawberry banana Επιλογή παγωτού βανίλια σοκολάτα φράουλα μπανάνα Сорт мороженого ваниль шоколад клубника банан	12€
VG	Sorbetes Sorbet choice lime mango Επιλογή сорμπέ лайм μάνγκο Выбор сорбета Известь манго	12€

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

Tapas para Empezar - Tapas to Start

	Empanadas Handcrafted vegetable pastries avocado cream tomato Χειροποίητα πιτάκια λαχανικών κρέμα αβοκάντο ντομάτα Овощная выпечка ручной работы Крем из авокадо помидор	15€
GF	Patatas Bravas Crispy potatoes spicy tomato sauce Τραγανές πατάτες πικάντικη μαγιονέζα σάλτσα ντομάτας Хрустящий картофель Острый томатный соус	15€
	Salmorejo Cold tomato soup olive oil Κρύα σούπα ντομάτας ελαιόλαδο Холодный томатный суп оливковое масло	16€
	Tomate Tomatada Fresh tomatoes variety charred tomato cream virgin olive oil Ποικιλία φρέσκιας ντομάτας κρέμα ντομάτας παρθένο ελαιόλαδο Сорт свежих томатов Обугленный томатный крем оливковое масло первого отжима	21€
GF	Ensalada de Cogollos Little gem lettuce shallot vinaigrette Μικρό μαρούλι βινεγκρέτ εσαλότ Салат Little Gem Винегрет из лука-шалота	26€

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

GF	Raíces Asadas Roasted roots celeriac cream herbs Ψητές ρίζες λαχανικών κρέμα σελινόριζας μυρωδικά Жареные корни крем из сельдерея Травы	14€
	Pasta con Piperrada y Queso Fresco Roasted peppers sauce plant cheese peas Ζυμαρικά σάλτσα ψητής πιπεριάς φυτικό τυρί αρακάς Соус из жареного перца Растительный сыр горох	14€
GF	Paella de Verduras Paella with vegetables garrofon beans artichokes asparagus Παέλλια με λαχανικά άσπρα φασόλια αγκινάρες σπαράγγια Пaэлья с овощами Бобы гаррофон Артишоки спаржа	14€

Dulche Epilogo - Sweet Epilogue

GF	Arroz con Leche Rice pudding citrus caramel powder rice milk Πουτίγκα ρυζιού καραμέλα εαπεροειδών γάλα ρυζιού Рисовый пудинг Цитрусовый карамельный порошок Рисовое молоко	14€
GF	Frutas Frescas Fresh seasonal fruit salad Φρέσκια φρουτοσαλάτα εποχής Салат из свежих сезонных фруктов	14€
	Helados Ice cream variety vanilla chocolate Επιλογή παγωτού βανίλια σοκολάτα Сорт мороженого ваниль шоколад	14€
	Sorbetes Sorbet choice lime mango Επιλογή сорμπέ λάιμ μάνγκο Выбор сорбета Известь манго	12€

V vegetarian option **GF** gluten free option **VG** vegan option **DF** dairy free option **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

Toddler's Menu

VG GF	Cream of green vegetables Rice olive oil Κρέμα πράσινων λαχανικών ρύζι ελαιόλαδο Зеленый овощной крем Рис оливковое масло	10€
GF DF EF	Cream of chicken Potatoes carrots olive oil Κρέμα κοτόπουλο πατάτες καρότα ελαιόλαδο Куриный крем Картофель морковь оливковое масло	10€
GF DF EF	Cream of poached fish fillet Potatoes carrots κολοκύθι olive oil Κρέμα βραστού ψαριού πατάτες καρότα κολοκύθι ελαιόλαδο Крем из вареной рыбы Картофель морковь кабачки оливковое масло	10€
	Cream of seasonal fruits Biscuits apple pear banana orange Κρέμα μπισκότου μήλο αχλάδι μπανάνα πορτοκάλι Бисквитный крем Яблоко груша банан апельсин	10€

V vegetarian option **GF** gluten free option **VG** vegan option **DF** dairy free option **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

Kids Menu

Tapas para Empezar - Tapas to Start

VG	Empanadas Handcrafted vegetable pastries avocado cream tomato Χειροποίητα πιτάκια λαχανικών κρέμα αβοκάντο ντομάτα Овощная выпечка ручной работы Крем из авокадо помидор	12€
V GF	Tortilla de Patata Creamy Spanish omelette Potatoes Aioli Κρεμώδες Ισπανική ομελέτα πατάτες σάλτσα αγιολί Сливочный испанский омлет Картофель Айоли	14€
VG	Tomate Tomatada Fresh tomatoes variety charred tomato cream virgin olive oil Φρέσκες ντομάτες ψημένη κρέμα ντομάτας παρθένο ελαιόλαδο Сорт свежих томатов Обугленный томатный крем оливковое масло первого отжима	12€
	Buñuelos de Bacalao Creamy cod croquettes aioli sauce parsley Κρεμώδες крокότες μπακαλιάρου σάλτσα αγιολί μαϊντανός Сливочные крокеты из трески Соус айоли петрушка	14€

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

V EF	Pasta con Piperrada y Queso Fresco Roasted peppers sauce soft cheese peas Ζυμαρικά σάλτσα ψητής πιπεριάς μαλακό τυρί αρακάς Соус из жареного перца мягкий сыр горох	14€
GF EF	Pescado a la Brasa Grilled seabass piquillos pil pil grilled avocado Ψητό λαβράκι πιπεριές πικίγιος με ελαιόλαδο ψητό αβοκάντο Сибас на гриле Пикильос Пил Пил Авокадо на гриле	14€
	Pollo a la Parilla Juicy chicken thigh carrot hummus romesco sauce hazelnut chimichurri Ζουμερό κοτόπουλο χρούμους καρότου σάλτσα πιπεριάς τσιμιτσούρι με φουντούκια Сочное куриное бедро Морковный хумус Соус Ромеско Фундук чимичурри	14€

and more...

	Hamburguesa de Ternera Kids beef burger tomato lettuce French fries Παιδικό μοσχάρισιο χάμπουργκερ ντομάτα μαρούλι πατάτες τηγανιτές Детский бургер с говядиной помидор Листья салата Картофель фри	14€
V EF	Pizza Margarita Mozzarella tomato sauce Μοτσαρέλα σάλτσα ντομάτας Πιцца Маргарита Моцарелла томатный соус	12€
EF	Pasta Penne Tomato or Bolognese sauce Ντομάτα ή σάλτσα μπολονέζ Паста пенне с томатным соусом или соусом болоньезе	12€
	Croquetas de Pescado Fish croquets French fries Κροκέτες ψαριού πατάτες τηγανιτές Рыбные крокеты Картофель фри	12€
	Nuggets de Pollo Chicken nuggets French fries Κοτομπουκιές πατάτες τηγανιτές Куриные наггетсы Картофель фри	12€

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

V GF	Tarta de Queso Vasca Traditional Basque cheesecake forest fruit sauce Παραδοσιακό Βάσκινο κέικ τυριού σάλτσα φρούτα του δάσους Традиционный баскский чизкейк Соус из лесных ягод	9€
V	Churros Housemade crispy churros rich chocolate sauce whipped cream Σπιτικά τραγανά τσούρος πλούσια σάλτσα σοκολάτας κρέμα σαντιγί Домашние хрустящие чуррос Насыщенный шоколадный соус взбитые сливки	9€
VG GF	Arroz con Leche Rice pudding citrus caramel powder rice milk Πουτίγκα ρυζιού καραμέλα εαπεροειδών γάλα ρυζιού Рисовый пудинг Цитрусовый карамельный порошок Рисовое молоко	9€
VG GF	Frutas Frescas Fresh seasonal fruit salad Φρέσκια φρουτοσαλάτα εποχής Салат из свежих сезонных фруктов	8€
V EF	Helados Ice cream variety vanilla chocolate strawberry banana Επιλογή παγωτού βανίλια σοκολάτα βανίλια μπανάνα Сорт мороженого ваниль шоколад клубника банан	9€
VG	Sorbetes Sorbet choice lime mango Επιλογή сорμπέ лайм μανγκο Выбор сорбета Известь манго	9€

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

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

Αν και δίνεται όλη η δέουσα προσοχή, τα πιάτα μπορεί να εξακολουθούν να περιέχουν συστατικά που δεν αναφέρονται στο μενού και αυτά τα συστατικά μπορεί να προκαλέσουν αλλεργική αντίδραση. Οι επισκέπτες με αλλεργίες πρέπει να γνωρίζουν αυτόν τον κίνδυνο και θα πρέπει να ζητήσουν από ένα μέλος της ομάδας πληροφορίες σχετικά με την περιεκτικότητα των τροφίμων μας σε αλλεργιογόνα

Несмотря на все принятые меры предосторожности, блюда могут содержать ингредиенты, не указанные в меню, и эти ингредиенты могут вызвать аллергическую реакцию. Гости, страдающие аллергией, должны знать об этом риске и обратиться к персоналу за информацией о содержании аллергенов в предлагаемой пище..