

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

### FEW TAPAS TO START

V GF*	<b>Mix of fresh tomatoes: raw, cook and sorbet</b> Mischung aus frischen tomaten: roh, kochen und sorbet Mélange de tomates fraîches: crues, cuites et sorbet	17€
DF	<b>Gazpacho soup with Jerez vinegar eggs and dry ham</b> Gazpacho suppe mit Jerez essig, eiern und trockenem schinken Soupe de gazpacho avec oeufs, vinaigre de Jerez et jambon sec	16€
GF*	<b>Tortilla de patatas, crispy chorizo, pickled onions and padron peppers</b> Tortilla de patatas und zwiebeln, padron paprika und frischer kräutersalat Tortilla de patatas et oignons, poivrons padron et salade d'herbes fraîches	17€
VG GF*	<b>Beetroot and orange salad with sunflower seeds</b> Rote bete wassermelonen orangensalat mit sonnenblumenkernen Salade de betteraves et oranges et graines de tournesol	18€
	<b>Las croquetas de Jamon Iberico and red pepper sauce</b> Las Croquetas de jamon iberico und paprikasauce Las Croquetas de jamon ibérique, sauce au poivron rouge	18€
	<b>Chicken empanadas with avocado and tomato sauce</b> Hühnchen empanadas mit avocado und tomatensauce Empanadas au poulet avec avocat et sauce tomate	18€
	<b>Los piquillos pimientos stuffed with potatoes and anchovies</b> Los piquillos pimientos gefüllt mit kartoffeln und sardellen Los piquillos pimientos farcis aux pommes de terre et anchois	17€
DF	<b>Shrimps al pil-pil, garlic and paprika</b> Shrimps al pil-pil, knoblauch und paprika Crevettes al pil-pil, ail et paprika	20€
DF GF*	<b>Marinated seabass, agrum and olive oil dressing</b> Marinierter seebarsch, agrum und olivenöl dressing Bar mariné, vinaigrette à l'agrum et à l'huile d'olive	20€

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

## THE PAELLA

GF*	<b>Paella Valenciana with chicken, rabbit, garrofon beans and artichokes</b> Paella nach Valencia Art mit Hähnchen, Kaninchen, Garrofonbohnen und Artischocken Paella Valencienne avec poulet, lapin, haricots de Lima et artichauts	32€
GF*	<b>Seafood Paella with shrimps, mussels and clams</b> Meeresfrüchte-Paella mit Garnelen, Miesmuscheln und Muscheln Paëlla aux crevettes, moules et palourdes	34€
V GF*	<b>Paella with vegetables and greek saffron</b> Paella mit gemüse und griechischem safran Paella aux légumes et au safran grec	26€

## THE SEA

GF*	<b>Salmon marinated with saté, roasted mango</b> Lachs mariniert mit saté und geröstete mango Saumon mariné au saté, mangue rôtie	24€
GF*	<b>Calamari con chorizo and garlic, black rice with squid ink and Txipister sauce</b> Calamari con chorizo und knoblauch, schwarzer reis mit Tintenfischfarbe Calamars con chorizo et ail, riz noir à l'encre de seiche et sauce Txipister	24€
GF*	<b>Sea bass filet a la espanola and mixed vegetables</b> Seebarschfilet a la espanola und gemüse Mischung Filet de bar à la espanola sur mélange de légumes	28€
GF*	<b>Cod fish al pil-pil, olive oil sauce and lentils with chorizo</b> Bacalao al pil-pil, olivenölsauce und linsen mit chorizo Bacalao al pil-pil, sauce à l'huile d'olive et lentilles au chorizo	28€

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

## THE LAND

V GF*	<b>Pan fried vegetables with mashed potatoes, Romesco sauce and garlic chips</b> Gebratenes gemüse mit kartoffelpüree, romesco sauce und knoblauchchips Légumes poêlés avec purée de pommes de terre, sauce romesco et chips d'ail	26€
	<b>Grilled Iberico pork pluma, confit piquillos and green beans</b> Iberico schweinefleisch pluma gegrillt, confit piquillos mit grünen bohnen Puma ibérique de porc grillé, piquillos confits aux haricots verts	32€
GF*	<b>Grilled beef, patatas bravas, padron peppers and tartare sauce</b> Gegrilltes rindfleisch, patatas bravas und tartarsauce Boeuf grillé, patatas bravas et sauce tartare	34€
	<b>Chicken fillet with paprika and lemon accompanied with carrots variation</b> Hühnerfilet mit paprika und zitrone, begleitet von karottenvariationen Filet de poulet au paprika et citron accompagné d'une variation de carottes	30€

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

## A CHEESE TO TASTE

- V **Local goat cheese Payoyo with homemade forest fruits marmalade and hazelnuts** 17€  
Lokaler ziegenkäse Payoyo mit hausgemachter waldfruchtmarmelade und haselnüssen  
Fromage de chèvre local Payoyo avec marmelade de fruits des bois et noisettes maison

## THE SWEET EPILOGUE

- V **Traditional Churros with chocolate ganache and sugar** 14€  
Traditionelle Churros mit Schokoladenganache und Zucker  
Churros traditionnels avec ganache au chocolat et sucre
- V GF\* **Caramelised Catalan Cream with orange marmalade** 14€  
Orangenmarmelade mit karamellisierte katalanische creme  
Crème catalane caramélisée à la marmelade d'orange
- V **Lemon and lime tart, coconut meringue and yogurt sorbet** 14€  
Zitronen und limetten tarte mit kokos baiser und joghurtsorbet  
Tarte au citron et citron vert avec meringue à la noix de coco et sorbet au yaourt
- V GF\* **The fruits salad with sangria flavors and vanilla ice cream** 12€  
Obstsalat mit sangria aromen und vanilleei  
La salade de fruits aux saveurs de sangria et glace à la vanille
- V GF\* **Ice cream variety** 3€  
**vanilla, chocolate, strawberry, banana**  
Eissorte  
vanille, schokolade, erdbeere, banane  
Variété de crème glacée  
vanille, chocolat, fraise, banane
- V GF\* **Turrón ice cream** 5€  
Turrón-eis  
Glace au turrón
- V GF\* **Pistachio ice cream** 5€  
Pistazieneis  
Glace à la pistache
- VG GF\* **Sorbet selection** 5€  
**Lime, mango**  
Limette, mango  
Citron vert, mangue

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

## OLIVA VEGAN MENU

### ENTRANTES

#### A TAPAS TO TASTE

GF*	<b>Beetroot and orange salad with sunflower seeds</b> Rote bete wassermelonensalat mit sonnenblumenkernen Salade de betteraves et de melon d'eau aux graines de tournesol	18€
GF*	<b>Gazpacho soup, olive oil and vegetables</b> Gazpacho suppe, olivenöl und gemüse Soupe de gazpacho, huile d'olive et legumes	16€
GF*	<b>Quinoa with avocado, tomatoes, rocket salad and artichoke</b> Quinoa mit avocado, tomaten, rucolasalat und artischocke Quinoa à l'avocat, tomates, salade de roquette et artichaut	18€
	<b>Empanadas with vegetables</b> Empanadas mit gemüse Empanadas aux légumes	18€

### MAIN COURSES

GF*	<b>Paella with vegetables and Greek saffron</b> Paella mit gemüse und safran Paella aux légumes et au safran	26€
GF*	<b>Pan fried vegetables with mashed potatoes, Romesco sauce and garlic chips</b> Fritiertes Gemüse mit Kartoffelbrei, Romescosauce und Knoblauchchips Légumes frits à la poêle avec écrasé de pommes de terre, sauce Romanesco et chips d'ail	26€

### DESSERTS

GF*	<b>Antioxidant fruit salad with almonds, wheat, and mint leaves</b> Antioxydanter Früchtesalat mit Weizen, Mandelnd und Kirschsauce Salade de Fruit Anti-Oxydante, avec du blé, des amandes et son coulis de cerises	12€
V GF*	<b>Sorbets Selection</b> Lime, Mango	5€

## KIDS MENU

## JUNIOR CHOICES

### STARTERS

VG GF*	<b>Mini tomato salad with cucumber, peppers and olives</b> Mini Tomatensalat mit Gurke, Paprika und Oliven Salade de tomates cerises accompagnées de concombre, poivrons et olives	10€
V GF*	<b>Mini mixed salad with iceberg, parmesan flakes, cucumber, corn, carrot and sweet &amp; sour dressing</b> Mini gemischter Salat mit Eisbergsalat, Parmesanflocken, Gurke, Mais, Karotten und süß-saurem Dressing Petite salade mixte avec salade iceberg, flocons de parmesan, concombre, maïs, carotte, assaisonnement aigre doux	10€
V GF*	<b>Tortilla de patatas and fresh herbs salad</b> Spanisches Kartoffelomelette mit frischem Kräutersalat Tortilla de pommes de terre et sa salade d'herbes fraîches	14€
	<b>Las croquetas de Jamon Iberico and red pepper sauce</b> Kroketten vom iberischem Schinken und roter Paprikasauce Croquetas de Jambon Ibérique et sauce aux poivrons rouges	16€

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



## JUNIOR CHOICES

### MAIN DISHES

GF*	<b>Sea bass filet with mashed potatoes and Romesco sauce</b> Seebarschfilet mit Kartoffelpüree und Romescosauce Loup de Mer avec écrasé de pommes de terre et sauce romanesco	26€
GF*	<b>Grilled chicken with steamed vegetables and patatas bravas</b> Gebratenes Hähnchen mit Gemüse und "Patatas bravas" Poulet Grillé avec ses legumes vapeur et ses Patatas Bravas	23€
	<b>Kids beef burger with tomato, lettuce and French fries</b> Kinder Rinderburguer mit Tomate, Salad und Pommes frites Burger enfant au boeuf, avec tomates, laitue & frites	23€
V	<b>Pizza margarita with mozzarella and tomato sauce</b> Pizza Margarita mit Mozzarella und Tomatensauce Pizza Margarita avec mozzarella et sauce tomate	12€
VG	<b>Penne pasta with tomato sauce</b> Penne mit Tomatensauce Pâtes Penne à la sauce tomate	12€

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

## JUNIOR CHOICES

### DESSERTS

V	<b>Traditional Churros with chocolate ganache and sugar</b> Traditionelle Churros mit Schokoladenganache und Zucker Churros traditionnels avec ganache au chocolat et sucre	10€
V	<b>Caramelised Catalan Cream with orange marmalade</b> Karamelierte katalonische Crème mit Orangenmarmelade Crème Catalane caramélisée et sa confiture d'orange	10€
VG	<b>Fruit salad with seasonal fruits</b> Früchtesalat mit Obst der Saison Salade de fruits de saison	10€
V GF*	<b>Ice cream selection</b> <b>Vanilla , Chocolate, Strawberry, Banana</b> Eisauswahl Vanille, Schokolade, Erdbeer, Banane Notre sélection de glaces Vanille - Chocolat - Fraise - Banane	3€

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

## BABY CHOICES

### TODDLER' S MENU

VG GF*	<b>Cream of green vegetables, rice and olive oil</b> Crème von grünem Gemüse, Reis und Olivenöl Velouté de légumes verts, riz et huile d'olive	9€
DF GF*	<b>Cream of chicken, potato, carrots and celery</b> Hühnercrème, Kartoffel, Karotten und Sellerie Velouté de poulet, pomme de terre et céleri, carottes	10€
DF GF*	<b>Cream of poached fish fillet, zucchini, carrots and potatoes</b> Crème vom Fischfillet, Zucchini, Karotten und Kartoffeln Velouté de filet de poisson poché, courgettes, carottes et pomme de terre	10€
V	<b>Cream of seasonal fruits and biscuits</b> Saisonaler Früchte- und Biskuitbrei Velouté de fruits de saison et ses biscuits	9€

*All of our "Ikos Andalusia Baby" choices have been prepared with fresh ingredients & virgin olive oil with no salt or pepper added*

*Alle Auswähle "Ikos Andalusia Baby" sind mit frischen Zutaten gekocht und natives Olivenöl, ohne Pfeffer und Salz*

*Toutes nos sélections "Ikos Andalusia Baby" ont été préparées avec ingrédients frais et huile d'olive vierge sans sel ni poivre ajouté*