

Olea

by SERAWA

Delicias de nuestro Mar,
nuestra Tierra y nuestro Huerto

· Tabla de Jamón Ibérico con Pan de Cristal	24
· Salmorejo con Sorbete de Tomate, Perlas de Salmón Ahumado y Mojama	14
· Hummus de Berenjena, Quinoa frita y Berros	9
· Caballa a la Llama macerada con Aceite de Salazón, Alcaparras, Cebolleta y Confitura de Aceituna Negra de Juanjo	9
· Parrillada a la Brasa de Verduras de nuestra Huerta Ecológica	14
· Rollitos de Boquerón, Espinacas y Parmesano (1 ud.)	3

Ensaladas y Ensaladillas

· Tomate Raff aliñado en Vinagres y con Ventresca	12
· Ensaladilla de Sepia con su Tinta, Uva Verde del Terreno y Altramuces	15
· Ensalada de Aguacate con Hinojo Marino, Tomate y Pulpo Seco	19

Clásicos Rebozados

· Croquetas de Jamón Ibérico (1 ud.)	2,5
· Buñuelos de Bacalao al Pil Pil (1 ud.)	2,5
· Cangrejito de Playa Crujiente con Romesco (según temporada)	9

La Mar Salada

· Rape frito entero (para compartir) acompañado de Salsa Romesco a la Naranja	60 / kg
· Rodaballo a la Brasa Encewichado (para compartir)	60 / kg
· Pescado o Marisco de la Barca de Juandi a la Brasa o Plancha (reservar 24 horas antes)	s / m
· Corvina a Brasa	17

Carnes a la Brasa

· Chuletón de Vaca Blonda Española Premium (para compartir ... 2 / 3 personas)	75 / kg
· Entrecote Vaca Madurada Premium (380 gr apróx.)	32
· Presa Ibérica	15
· Hamburguesa de Black Angus (entre pan o al plato)	12
· Costillar Ibérico a la Brasa	18

En Paella (MÍNIMO 2 PERSONAS)

· Arroz de Rape y Ajos tiernos	19
· Arroz a Banda	16
· Arroz de Alcachofas y Calamar	16
· Arroz de Boquerones, Espinacas y Piñones	19
· Arroz Negro	17
· Arroz al Horno con Embutido de Jalón	18
· Arroz de Pollo Campero y Verduras de nuestra Huerta Ecológica	16
· Arroz de Langosta o Bogavante (reservar 24 horas antes)	s/m

En Caldero

· Arroz Meloso del Mar	17
· Gazpacho de Pescado de Barca acompañado con Romero y Miel de Gata	19

Postres Caseros

· Tarta de Chocolate Fondant	8
· Tarta de Queso Cremoso	7
· Torrija de Calabaza	7

Olea

by SERAWA

Delights of our Sea, our Land
and our Garden

• Iberian Ham with Crystal Bread	24
• Salmorejo with Tomato Sorbet, Smoked Salmon Pearls and Tuna Jerky	14
• Aubergine Hummus, Fried Quinoa and Watercress	9
• Flame-grilled Mackerel marinated in Salted Oil, Capers, Chives and Juanjo's Black Olive Jam	9
• Grilled green vegetables from our Organic Vegetable Garden	14
• Anchovy, Spinach and Parmesan Rolls (1 ud.)	3

Salads

• Tomato Raff dressed in Vinegars and with Tuna Belly	12
• Cuttlefish Salad with its Ink, Green Grapes from our Land and Lupins	15
• Avocado Salad with Sea Fennel, Tomato and Dried Octopus	19

Coated Classics

• Iberian Ham Croquettes (1 ud.)	2,5
• Pil Pil Cod Fritters (1 ud.)	2,5
• Crunchy Beach Crabs (according season)	9

Salt Sea (TO SHARE)

• Whole fried Monkfish with Romesco Orange Sauce	60 / kg
• Grilled BBQ Turbot with Ceviche Sauce	60 / kg
• Grilled or Grilled BBQ Juandi's Boat Fish or Shellfish (book 24 hours before)	s / m
• Grilled Sea Bass	17

Grilled Meats

• Premium Beef T-bone steak (to share ... 2 / 3 persons)	75 / kg
• Premium Matured Cow Entrecote (380 gr approx.)	28
• Iberian Presa	15
• Black Angus Burger (between bread or on a plate)	12
• Grilled Iberian Rib	18

Paella (MINIMUM 2 PERSONS)

• Monkfish and Garlic Rice	19
• Rice in a Band	16
• Rice with Artichokes and Squid	16
• Rice with Anchovies, Spinach and Pine Nuts	19
• Black Rice	17
• Baked Rice with Jalon Sausage	18
• Rice with Chicken and Vegetables from our Organic Garden	16
• Lobster Rice (book 24 hours before)	s/m

Cauldron

• Mellow Rice from the Sea	17
• Boat Fish Gazpacho with Rosemary and Honey from Gata	19

Homemade Desserts

• Chocolate Fondant Cake	8
• Cream Cheese Cake	7
• Pumpkin Torrija	7