

Olea

by SERAWA

Delicias de nuestro Mar,
nuestra Tierra y nuestro Huerto

- Tabla de Jamón Ibérico con Pan de Cristal 24
- Caballa a la Llama macerada con Aceite de Salazón, Alcaparras, Cebolleta y Confitura de Aceituna Negra de Juanjo 14
- Parrillada a la Brasa de Verduras de nuestra Huerta Ecológica 14
- Rollitos de Boquerón, Espinacas y Parmesano (1 ud.) 3
- Coca Mediterránea con Olivas negras, Cebolleta, Tomate y Sardina Ahumada media 9 / entera 16

Ensaladas y Ensaladillas

- Ensaladilla de Sepia con su Tinta, Uva Verde del Terreno y Altramuces 17
- Ensalada de Aguacate con Hinojo Marino, Tomate y Pulpo Seco 19

Clásicos Rebozados

- Croquetas de Jamón Ibérico (1 ud.) 3
- Buñuelos de Bacalao al Pil Pil (1 ud.) 3
- Cangrejito de Playa Crujiente con Romesco (según temporada) 15

La Mar Salada

- Corvina a Brasa 22
- Pescado o Marisco de la Barca de Juandi a la Brasa o Plancha (reservar 24 horas antes) s / m

Carnes a la Brasa

- Presa Ibérica 23
- Hamburguesa de Black Angus (entre pan o al plato) 15
- Chuletón de Vaca Blonda Española Premium 75 / kg

En Paella (MÍNIMO 2 PERSONAS)

- Arroz a Banda 16
- Arroz de Calamar y Alcachofa 17
- Arroz de Pollo Campero y Verduras de nuestra Huerta Ecológica 16
- Arroz de Secreto Ibérico 18
- Arroz de Langosta o Bogavante (reservar 24 horas antes) s/m
- Arroz de Lomo Alto de Vaca (reservar 24 horas antes) 23

En Caldero

- Arroz Meloso del Mar 19
- Gazpacho de Pescado de Barca acompañado con Romero y Miel de Gata 21

Postres Caseros

- Tarta de Chocolate Fondant 8
- Tarta de Queso Cremoso 7
- Torrija de Calabaza 7
- El Coronel de Germán (Sorbete de limón con Vodka) 9

Olea

by SERAWA

Delights of our Sea, our Land
and our Garden

- Iberian Ham with Crystal Bread 24
- Flame-grilled Mackerel marinated in Salted Oil, Capers,
Chives and Juanjo's Black Olive Jam 14
- Grilled green vegetables from our Organic Vegetable Garden 14
- Anchovy, Spinach and Parmesan Rolls (1 ud.) 3
- Mediterranean Coca with black olives,
Onion, Tomato and Smoked Sardine half 9 / entire 16

Salads

- Cuttlefish Salad with its Ink, Green Grapes from our Land
and Lupins 17
- Avocado Salad with Sea Fennel, Tomato
and Dried Octopus 19

Coated Classics

- Iberian Ham Croquettes (1 ud.) 3
- Pil Pil Cod Fritters (1 ud.) 3
- Crunchy Beach Crabs (according season) 15

Salt Sea (MINIMUM 2 PERSONS)

- Grilled Sea Bass 22
- Grilled or Grilled BBQ Juandi's Boat Fish or Shellfish
(book 24 hours before) s / m

Grilled Meats

- Iberian Presa 23
- Black Angus Burger (between bread or on a plate) 15
- Premium Beef T-bone steak 75 / kg

Paella (MINIMUM 2 PERSONS)

- Rice in a Band 16
- Squid Rice and Artichokes 17
- Rice with Chicken and Vegetables from our Organic Garden 16
- Iberian Secret and Young Garlic 18
- Lobster Rice (book 24 hours before) s/m
- High Beef Loin Rice (book 24 hours before) 23

Cauldron

- Mellow Rice from the Sea 19
- Boat Fish Gazpacho 21
with Rosemary and Honey from Gata

Homemade Desserts

- Chocolate Fondant Cake 8
- Cream Cheese Cake 7
- Pumpkin Torrija 7
- Germán Colonel (Lemon Sorbet & Vodka) 9