L'olivé

RESTAURANT

PER PICAR & COMPARTIR

Finíssim pa amb tomàquet de penjar · 5,30€

Croqueta de pollastre i pernil ibèric (unitat) · 3,40€

Melosos bunyols de bacallà (unitat) · 3,40€

Anxoves de santoña amb oli d'oliva verge · 17,80€

Pernil 100% Ibèric "Maldonado Arcano" tallat a mà · 34,50€

Amanida Provençal · 19,50€

Amanida de ventresca amb tomàquet i ceba · 19,80€

Esqueixada de bacallà amb olives de "kalamata" · 26,50€

Melosa escalivada de la casa · 18,80€

Albergínia lacada amb miso i cremós de patata · 20,30€

Terrina de foie gras caramelitzada amb anguila fumada · 38,40€

Carpaccio de vedella amb flocs de parmesà · 29,60€

Pop a la brasa amb Trinxat de la Cerdanya · 29,85€

Calamarsets de platja a l'andalusa · 23,90€

Variat de verdures de temporada a la brasa · 19,80€

TRUITES & OUS

Truita oberta de gamba fresca · 25,90€

Truita oberta de "rossinyols" (cantherellus) de temporada · 24,90€

Truita oberta de patates · 19,90€

MARISC DE "LAS RÍAS"

Ostra Guillemet nº3 (unitat)	6,90€
Escopinyes al vapor	29,90€
Navalles de les illes cíes a la planxa (6 peces)	28,90€
"Zamburiñas" al forn (6 peces)	26,50€
Caneló de "txangurro" fred amb ous de salmó	28,00€

ELS NOSTRES TÀRTARS

"Steak tartar" de bou tallat a mà	29,80€
Tàrtar de tonyina vermella "quasi" al natural	28,50€
Tàrtar de salmó amb una llàgrima de teriyaki	28,50€
Tàrtar de llobarro salvatge amb salsa d'estragó	40,90€

ARROSSOS DE LA CASA

Arròs de peix i marisc	30,90€
Arròs de botifarra, costella i verduretes	28,50€
Arròs de verduretes	26,90€
Arròs negre amb sèpia	28,00€

CARNS, BRASA & FORN

Fricandó amb carreroles	29,00€
Botifarra de Banyoles a la brasa	21,90€
Filet de bou a la graella (200gr.)	39,90€
Llom alt de vaca vella (300gr.)	46,00€
Farcells cua de bou desossada	25,80€
Espectacular garrí ibèric desossat	36,00€
"Chuletón" de bou del nord (mín. 2 pax.) 900gr.	86,00€
Melosa espatlleta de cabrit al forn amb la seva guarnició	49,90€
Costelletes de cabrit a la brasa	29,90€

BACALLANS & SUGGERÈNCIES

Empedrat olivé · 17,10€

Tartar de tomàquet, anxova i alvocat · 21,50€

"Xatonada" de Vilanova · 19,90€

Sopa de peix amb pa torrat · 19,60€

Bacallà al pil pil · 37,40€

Morro de bacallà amb samfaina · 39,00€

Morro de bacallà a la llauna amb mongeta del ganxet · 38,50€

Caneló de pularda rostida amb la seva beixamel · 24,00€

Cervellets de xai a la romana · 21,50€

"Callos" amb cigrons · 24,50€

Peus de porc amb espardenyes i bolets de temporada · 36,80€

DEL MAR A LA TAULA

Gamba vermella de palamós a la planxa amb sal grossa (200gr.) · 79,00€

Tataki de tonyina vermella a la brasa amb foie pôelé · 31,00€

Rap amb salsa verda, cloïsses i mongetes de santa pau · 41,50€

Turbot salvatge a la brasa amb verduretes · 49,50€

Suprema de lluç del nord a la brasa · 36,50€

Llenguado de platja a la brasa · 42,90€

Rapet (sencer) a la donostiarra · 45,75€

Dorada o besuc a la sal (mínim 2 persones) · 96,10€

10% IVA inclòs

Parking APK2 Centric: c/ Consell de Cent, 327

@lolive_bcn

Nou horari de cuina:
de 13:00 a 16:00hs i de 19:30 a 23:00hs

Els productes de la pesca de consum en cru han estat congelats prèviament segons la normativa per garantir la prevenció d'Anisakis.
No podem garantir l'absència de traces d'al·lergògens a causa de possibles contaminacions creuades a la nostra cuina.