

THE OLIVE TREE

PALMANOVA

Entrantes

FLAT BREAD ● ○ ● ● -	9.5
Pan pita casero cocinado al horno con aceitunas, tomates secos y allioli	
CHORIZO ● -	14
Cebolla salteada, patatas, paprika y chorizo Ibérico	
CALAMARI ● ○ ● ● ● -	16.5
Calamares crujientes en rebozado ligero, servidos con mayonesa de lima y chili	
PIMIENTOS DE PADRÓN ● -	9
Sazonados con sal d'Es Trenc y cocinados en AOVE	
GAMBAS AL AJILLO ○ -	18
PATATAS BRAVAS ● -	8.5
Patatas con salsa picante brava	
PIMIENTOS DE PIQUILLO ○ -	12.5
Rellenos de queso servidos con tomate y mozzarella	
CROQUETAS JAMÓN IBÉRICO ● ○ ● ● -	12
Servidas con mayonesa de lima y chili	
CROQUETAS BERENJENA ● -	11
Servido con allioli	
MEJILLONES ○ ● ● -	16
Mejillones cocidos y salteados con perejil, vino blanco y ajo	
ALCACHOFAS ● ● ○ -	12
Flores de alcachofa asadas con anchoas y jamón serrano crujiente	
PAN CRYSTAL ● -	4.75
Servido con tomate y alioli	

Primeros

THE ACTUAL BEEF BURGER ● ○ ● ● -	19.5
Ternera angus, crujiente de jamón serrano, queso de Mahón, tomate, lechuga, cebolla, salsa casera de hamburguesa y patatas fritas	
VEGGIE BURGER ● -	18
Hamburguesa vegana de alcachofa, queso de Mahón, salsa brava, pepino encurtido, rúcula, cebolla morada y tomate, servida con patatas fritas. Opción vegana ●: queso vegano.	
FILETE DE COLIFLOR ● -	19
Servido con flores de alcachofa, puré de patata y coliflor, kale crujiente, remolacha asada y chimichurri	

Prueba nuestras carnes:

SOLOMILLO 250G -	Todas se sirven con chimichurri, patatós asados, espárragos, brócoli y tomates cherry	34
ENTRECOTE 280G -		26
RIBEYE 280G -		28
CORDERO -	32	
Servido con salsa de menta, patatas asadas, espárragos, brócoli y tomates cherry		
SECRETO IBÉRICO ● ○ -	24	
Servido con patatas asadas y ravioli de pera y roquefort		
CAJUN PECHUGA DE POLLO -	19.5	
A la parrilla servida con patatas fritas y ensalada		

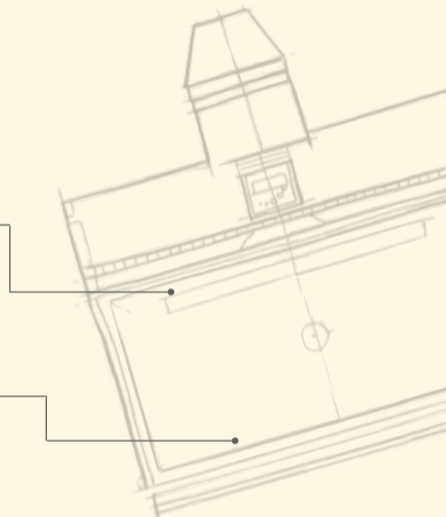
Nuestros platos del mar:

SALMÓN ○ -	22
Filete de salmón servido con calabacín, patatas, tomates cherry, ajete y salsa verde	
LUBINA ○ -	26
Entera servida con calabacín, patatas, tomates cherry, ajete y salsa verde	
PARGO ○ -	27
Servido con calabacín, patatas, tomates cherry, ajete y salsa verde	
BACALAO ● ○ ● ○ -	24
Rebozado en masa de cerveza 'Rosa Blanca' y servido con guisantes, espinacas, patatas y salsa tártara	
PARRILADA DEL MAR ● ○ ● ○ ● -	39
Mejillones, almejas, gambones, gambas alistada, cigalas y vieiras cocinados en mantequilla de ajo y perejil servidos con patatas y maíz	

El horno Josper

La puerta hermética se asegura de que todos los sabores y jugos se mantengan durante la cocción

Utiliza carbón orgánico 100% y alcanza los 300 grados centígrados



Pasta

LINGUINI DE QUESO DE CABRA ● ● ● ● ○ ● -	18
Verduras de temporada, pesto y queso de cabra	
LINGUINI DEL MAR ● ● ● ● ● ○ ● -	24
Con gambones, almejas, ajo, chili, perejil y salsa de mantequilla orgánica	
FUSILLI DE POLLO Y SETA SHITAKE ● ○ ● ● -	22
Pechuga de pollo salteado y shitake en una salsa de crema	

Ensaladas

HOUSE GREEN SALAD ● -	18
Brotos verdes, mange-tout, pepino, aguacate, brócoli, espárragos, con salsa de menta y cilantro	
- Añade pollo por 4 euros	
- Añade salmón por 6 euros	
CÉSAR ● ○ ● ● -	15
Lechuga, crujiente de jamón serrano, parmesano y picatostes servida con salsa César casera	
- Añade pollo por 4 euros	
- Añade salmón por 6 euros	
TOMATO & BUCCACINO ● ● ● -	16.5
Mix de tomates reliquia, mozzarella baby, cebolla morada y remolacha bañados en salsa pesto	

Niños

Ponemos el mismo cuidado en los pequeños como en todos nuestros platos. Se sirven con agua y cordial y una bola de helado.

PIZZA ● ○ -	
PASTA CON TOMATE ● ● -	
POLLO ASADO CON PATATAS FRITAS ● -	
MINI HAMBURGESA CON PATATAS ● -	<12years
	10

Postres

TARTA DE QUESO ● ● ● ○ -	8.5
Servida con coulis de frutos rojos y helado de vainilla	
COULANT DE CARAMELO SALADO ● ● ● ○ -	8
Servido con helado de vainilla	
CHOCOLATE MOUSSE (GF) ● -	8
COOKIE DOUGH & BROWNIE ● ● ● -	9.5
Servido con helado de vainilla y crujiente de almendras	

Guarniciones

PATATÓS ASADOS -	4.5
ENSALADA ● -	6
VERDURAS DE TEMPORADA -	6
PATATAS FRITAS -	4
PAN & ALLIOLI ● ○ ● ● -	4.25
PAN DE AJO ● ○ -	4.5

Salsas

PIMIENTA ● ○ -	3.5
SALSA VERDE -	2
CHIMICHURRI ● -	2.5
ALLIOLI ○ ● -	2.5
BRAVA ● -	2.5
CHILI & LIMA MAYO ○ ● ● -	2.5

LISTADO ALÉRGENOS

Vegetariano ● - Vegano ○ - Contiene gluten ● - Contiene frutos secos ○ - Lácteo ○ - Huevo ○ ● - Contiene sulfitos ● - Molluscos ● - Pescado ● - Crustáceos ○

Por favor hazle saber a tu camarero si padece alguna alergia o intolerancia alimentaria antes de pedir. No todos los ingredientes figuran en el menú y no podemos garantizar la ausencia total de alérgenos. La información detallada sobre los catorce alérgenos está disponible previa solicitud; sin embargo, no podemos proporcionar información sobre otros alérgenos.