

## **Herzlich willkommen**

Wir freuen uns Sie heute bei uns begrüßen zu dürfen und laden Sie zu einem kulinarischen Kurzurlaub mit köstlichen Kleinigkeiten ein. Spanische Tapas kitzeln den Gaumen, italienische Antipasti zergehen auf der Zunge. Dazu ein gutes Glas Wein – nur Urlaub am Mittelmeer kann schöner sein.

*Das Team vom L'Olivo*

## Tapas (kalt)

1. **Oliven** <sup>1,2</sup> 5,50 €  
Grüne und schwarze spanischen Oliven
2. **Pan con Aioli** <sup>1, a, c</sup> 6,00 €  
Brot mit hausgemachtem Aioli
3. **Jamon Serano** <sup>1,3</sup> 8,90 €  
Hauchdünn geschnittener spanischer Schinken
4. **Rote Bete Carpaccio** <sup>e</sup> 9,90 €  
Dünn aufgeschnitten mit Rucola & Pinienkernen,  
verfeinert mit gehobeltem Parmesan, Honig & Zitrone
5. **Queso Manchego** <sup>1,9</sup> 9,90 €  
Würziger spanischer Käse
6. **Champinones** <sup>f</sup> 5,90 €  
Eingelegte Champignons, in Oregano & Essig-Öl
7. **Pan con Aguacate** <sup>f, n</sup> 8,90 €  
Avocado mit Krabben verfeinert mit Zitrone  
und Olivenöl auf Ciabatta Brot
8. **Ciabatta Iberico** 9,90 €  
Iberico Salami, Mozzarella und getrocknete  
Tomaten auf Ciabatta Brot
9. **Polpo** <sup>n</sup> 16,90 €  
Oktopus mariniert in Knoblauch-Petersilien-Öl &  
Zitrone auf einem Rucolabett
10. **Peperonata** <sup>1,2</sup> 8,50 €  
Gebratene rote Paprika mit Zwiebeln, Oliven  
und Kapern
11. **Jogurt Verde** <sup>h</sup> 6,90 €  
Geriebene Zucchini in Joghurt mit Knoblauch &  
Mandeln
12. **Piatto Freddo** <sup>1,2,3, a, g</sup> 16,90 €  
Schinken, Salami, Käse, Oliven mit Aioli und Ciabatta

## Tapas (warm)

13. **Verdura** <sup>f</sup> 8,90 €  
Gegrilltes, mariniertes Gemüse
14. **Patatas Bravas** 6,30 €  
Gebratene Kartoffelwürfel mit Knoblauch  
und Olivenöl
15. **Papas Arrugadas** 7,90 €  
Kanarische Salzkartoffeln mit einem würzigen  
hausgemachten Paprikadip „Mojo Rojo“

16. **Pimientos de Padron** <sup>f</sup> 7,90 €  
Kleine gebratene Paprikaschoten mit Meersalz
17. **Caprese Filante** <sup>f, g, 1</sup> 8,90 €  
Tomatenscheiben mit Rucola, überbacken  
mit Mozzarella & Olivenöl
18. **Lombarda** <sup>n, 1</sup> 8,90 €  
Austernpilze gebraten in Knoblauch-Öl  
mit Petersilie auf Ciabatta serviert
19. **Melanzane** <sup>f, 1</sup> 8,90 €  
Gebratene Auberginenwürfel mit Knoblauch  
und geraspelttem Parmesan in Tomatensauce
20. **Involtini di Zucchini** <sup>f, 1</sup> 8,90 €  
Zucchinirollchen gefüllt mit mildem Ziegenkäse  
in einer Tomatensauce mit geröstetem Mandelsplitt
21. **Queso de Cabra** <sup>1,9</sup> 8,50 €  
Gebackener Ziegenkäse mariniert mit Honig,  
Olivenöl, Rosmarin und einem Hauch Chili
22. **Champinones Gorgonzola** <sup>g</sup> 7,90 €  
Gegrillte Champignons in einer cremigen  
Gorgonzolasauce
23. **Escargots** <sup>n, 1</sup> 13,90 €  
Halbes Dutzend Weinbergschnecken in Kräuterbutter
24. **Datiles con bacon** <sup>1,3</sup> 6,90 €  
Datteln im knusprigen Speckmantel
25. **Chorizo** <sup>1,3</sup> 7,50 €  
Gebratene spanische Paprikasalami
26. **Mare e Terra** <sup>f, 1</sup> 11,90 €  
Lammfilet mit Krabben und Datteln  
in einer Pfefferrahmsauce
27. **Albondigas** <sup>1</sup> 8,50 €  
Rinderhackfleischbällchen in einer Tomatensauce
28. **Pinchos Morunos** 13,90 €  
Zarte Rumpsteakspieße mit knackigem  
Gemüse & Salsa Dip
29. **Pinchos de Pollo** <sup>1,2, c, g</sup> 8,90 €  
Marinierte Hähnchenbrustspieße mit  
hausgemachtem Aioli
30. **Gambas agli e Olio** <sup>n</sup> 12,90 €  
Geschälte Garnelen gebraten in  
Knoblauch-Chili-Öl & Petersilie

31. Calamares fritos <sup>n</sup> 9,90 €  
Von Hand geschnittene, frittierte Tintenfischringe mit Zitrone & hausgemachtem Aioli
32. Alici fritte <sup>l</sup> 9,90 €  
Frittierte Sardellen
33. Muslitos de mar <sup>a,f</sup> 7,90 €  
Frittierte Krebscheren mit hausgemachtem Aioli

## Plato – Vorspeise für 2 Personen

50. Plato „Kupfer Kanne“ <sup>g</sup> 26,50 €  
Gegrillte Champignons in einer Gorgonzolasauce, gebratene Paprika, Broccoli in Butter geschwenkt mit Mandelsplitt, panierte Auberginen überbacken mit Mozzarella in Tomatensauce, Zucchini in Joghurt-Mandel-Knoblauch
51. Plato El Clásico <sup>c</sup> 24,90 €  
Hähnchenspieße mit hausgemachtem Aioli, Queso Manchego, Chorizo, Patatas Bravas, Ensalada mixta (klein)
52. Plato del Mar <sup>l, a, c</sup> 32,90 €  
Oliven, Gamberoni, Calamares fritos con aioli, Verdura, frittierte Sardellen, Avocado-Krabben con pan
53. Plato del Padrino <sup>l, a, c, g</sup> 34,90 €  
Lammfilet mit Datteln und Krabben, Albondigas, Serano con pan, Verdura, Pimientos de Padron, Datteln im Speckmantel, gebackener Ziegenkäse

## Ensaladas

54. Ensalada L'Olivo <sup>l, 2</sup> 16,90 €  
Frischer Blattsalat mit Oliven, rote Zwiebeln, Hähnchenbrustfilet, Parmesankäse und gebackenen Croûtons
55. Ensalada Princesa <sup>l, f, g</sup> 16,90 €  
Knackiger Blattsalat mit Cherrytomaten, Oliven, gebackenem Ziegenkäse und karamellisierten Walnüssen
56. Ensalada del Rey <sup>g, h, l, 3</sup> 19,90 €  
Rucola-Salat mit Gurken, getrockneten Tomaten, Serano-Schinken, Mozzarella und gerösteten Pinienkernen
57. Ensalada la Heroína <sup>n, l</sup> 17,90 €  
Frischer Jungspinat mit Gurken, roten Zwiebeln, Avocado und knackigem Grillgemüse

## A la Parrilla

Zu allen Grillgerichten servieren wir gegrilltes Gemüse und Patatas Bravas.

60. Rumpsteak a la parrilla <sup>g</sup> 29,90 €  
Gegrilltes Rumpsteak mit Kräuterbutter
61. Rumpsteak serrano <sup>l, 3</sup> 32,90 €  
Gegrilltes Rumpsteak mit Rucola und ummantelt mit Serrano-Schinken
62. Rumpsteak el tinto <sup>l, f</sup> 31,90 €  
Rumpsteak auf Rotwein-Jus und Pimientos de padron
63. Rumpsteak el cielo 31,90 €  
Gegrilltes Rumpsteak mit würzig, cremiger Champignon-Gorgonzola-Sauce

## El Corder

Zu allen Grillgerichten servieren wir gegrilltes Gemüse und Patatas Bravas.

64. El Corderito 31,90 €  
Zartes Lammfilet mit jungem Spinat und Bacon in einer Sherry-Rahmsauce
65. El Cordero fuerte <sup>l, f</sup> 32,90 €  
Zartes Lammfilet mit Zucchini an Honig-Rotwein-Jus, garniert mit gehackten Pistazien

## Carne

Zu allen Fleischgerichten servieren wir gegrilltes Gemüse und Patatas Bravas.

66. Figo <sup>g</sup> 25,90 €  
Schweinemedallions in einer fruchtig, cremigen Sauce mit grünen Feigen & Champignons
67. Timo <sup>l, 3, g</sup> 26,90 €  
Schweinemedallions umhüllt von einem Serano-Schinkenmantel mit einer Senf-Thymian-Kruste & Champignons in einer Pinot-Sahne-Creme

## Pollo

Zu allen Gerichten servieren wir gegrilltes Gemüse und Patatas Bravas.

- 68. Pollo lombarda** <sup>1, f, 3</sup> 21,90 €  
Hähnchenbrustfilet auf würzig gebratene Austernpilze mit Knoblauch-Petersilien-Öl
- 69. Pollo Peperonata** <sup>1, f, 3</sup> 22,90 €  
Hähnchenbrustfilet auf gebratene Paprika, Zwiebel, Oliven und Kapern in pikanter Tomatensauce
- 70. Pollos hermanos** 21,90 €  
Geschnetzeltes Hähnchenbrustfilet mit knackigem Gemüse in einer leicht pikanten Tomatensauce

## Pescado

Zu allen Fischgerichten servieren wir Patatas Bravas.

- 75. Zanderfilet** <sup>d, g</sup> 28,90 €  
Gebraten, mit Zucchinis Scheiben und Minze in einer Butter-Weißwein-Sauce
- 76. Salmone** 29,50 €  
Saftiges Lachssteak gedünstet mit Cherrytomaten & grünen Pfefferkörnern
- 77. Plato di Pescado** <sup>g, 1, d</sup> 31,90 €  
Zander, Rotbarbe, Garnelen, Tintenfischringe und Sepia, mit frischem Knoblauch und Petersilie gedünstet in einer Weißwein-Tomaten-Sauce
- 78. Gamberoni Aglio e olio** <sup>g, 1, d</sup> 26,50 €  
Geschälte Riesengarnelen in einem Knoblauch-Chili-Öl

## Dessert

- 80. Creme Catalana** <sup>d, g</sup> 7,90 €
- 81. Hausgemachte Tiramisu** <sup>d, g</sup> 8,50 €
- 82. Schoko-Lava-Küchlein** 8,50 €  
mit Vanilleeis

### Zusatzstoffe:

1. mit Konservierungsstoffe, 2. mit Geschmacksverstärker, 3. mit Antioxidationsmittel, 4. mit Farbstoff, 5. mit Phosphat, 6. mit Süßungsmittel, 7. Koffeinhaltig, 8. Chininhaltig, 9. Geschwärzt, 10. enthält Phenylalaninquelle

### Allergene:

- a. enthält Weizen, b. enthält Krebstiere, c. enthält Eier, d. enthält Fisch, e. enthält Nüsse, f. enthält Sojabohnen, g. enthält Milch, h. enthält Schalenfrüchte, i. enthält Sellerie, j. enthält Senf, k. enthält Sesamsamen, l. enthält Schwefeldioxid und Sulfite, m. enthält Lupinen, n. enthält Weichtiere

