

COPA IBÉRICA JOSELITO 14,00€ (40GR) / 18,00€ (60GR) / 24,00€ (100GR) Joselito Iberian pork coppa	
SALCHICHÓN 100% BELLOTA ARTURO SÁNCHEZ 9,00€ (40GR) / 10,00€ (60GR) / 18,00€ (100GR) Arturo Sanchez 100% acorn-fed Iberian pork sausages (salami-type)	
CECINA ANGUS 11,00€ (40GR) / 14,00€ (60GR) / 22,00€ (100GR) Angus Cecina (air-dried beef)	
JAMON JOSELITO GRAN RESERVA , 32,00€ (80GR) Iberian cured-ham	32,00€
TABLA DE QUESOS Camembert de búfala, Quesos y Besos Hueso de Aceituna, Massimo del Rey Silo, Payoyo, Queso azul Savel Cheese plate. Buffalo Camembert, Goat Cheese "Quesos y besos", coated with olive-pit ash, Cow Cheese "Massimo del Rey Silo", Sheep and Goat Cheese Payoyo, Savel Blue Cow Cheese	24,00€
DEGUSTACIÓN DE AHUMADOS Salmón ahumado, bacalao ahumado, palometa ahumada y pan de algas Smoked Selection Tasting: salmon, cod, pomfret and seaweed bread.	28,00€
BOQUERÓN gordo de la bahía, en vinagre. *(Producto tratado frente anisakis mantenido en congelación a -20°C) Fat bay anchovy marinated in vinegar. *(Product treated against anisakis, kept frozen at -20°C)	16,00€
BOQUERONES fritos, en aliño de limón. Fried anchovies in lemon dressing.	14,00€
COLIFLOR TOSTADA , frita en troncos, mango, tomate, pepino, cilantro, vinagreta de limón. Cauliflower ceviche: fried cauliflower, diced mango, tomato, cucumber, cilantro and lemon vinaigrette.	16,00€
LECHUGA OREJA DE BURRO , aliño de ajo frito infusionado en Picual. Lettuce with a fried-garlic dressing infused in Picual olive oil.	9,00€
ENSALADA DE TOMATE , combinación de dos variedades de tomates; rojo de Motril y cherry Kumato, arándanos, cebolleta china, aliño de la tierra. Tomato salad featuring Motril red tomatoes and Kumato cherry tomatoes, blueberries, chinese chives, and a house-style dressing.	16,00€
PIMIENTOS HEMBRA caramelizados en lumbre, alcaparrones, ajo encurtido y lomos de caballa. Fire-caramelized sweet peppers with capers, pickled garlic, and mackerel loins.	16,00€
ATÚN ROJO en laminas, huevo con puntilla y ajito frito. Sliced bluefin tuna with a crispy-edged fried egg and fried garlic.	28,00€
PORTOBELLO , hojas de trufa, lascas de parmesano, caviar de vino. Portobello mushrooms with truffle leaves, parmesan flakes, and wine pearls.	24,00€
GAMBAS BLANCAS de Málaga, al pil pil, ajo tostado y toque de guindilla. Málaga withe prawns in pil-pil sauce, with toasted garlic and a touch of chili	18,00€
LENGUADO en salsa verde, avellanas doradas en brasa. Sole in green sauce, with fire-roasted hazelnuts.	32,00€
PATA DE PULPO , 12 horas de cocción a baja temperatura, terminada en brasa, cous-cous en su tinta, contraste de alioli cítrico. Octopus tentacle, slow-cooked for 12 hours at low temperature and finished over embers, served with its-ink couscous and a contrast of citrus aioli.	28,00€
600GR LOMO DE VACA A LA PIEDRA , madurada en seco durante 35 días, acompañada de patatas fritas clásicas y ensalada verde. 600gr stone-grilled beef sirloin, dry-aged for 20 days, served with classic French fries and a green salad.	52,00€
250GR SOLOMILLO DE TERNERA , reducción de salsa española, panal de miel, verduritas de temporada. 250gr veal tenderloin, spanish sauce reduction, a hint of honeycombn sweetness, and seasonal vegetables.	43,00€

SNACKS

ALITAS DE POLLO , deshuesadas y glaseadas Glazed boneless chicken wings	14,00€
GOLDEN FRIED CHICKEN , marinado en selección de especias, rebozado y frito. Golden fried chicken, marinated in a blend of spices, breaded and deep-fried.	16,00€
CROQUE MONSIEUR de queso emmental y lacón, gratinado en bechamel ligera. Croque monsieur ham & cheese, with Emmental cheese, cured pork shoulder, gratinated with a ligh bechamel.	12,50€
REBEL ROLL de pollo desmigado, hummus, burrata, pepino y limón. Rebel chicken roll with shredded chicken, hummus, burrata, cucumber and lemon.	12,50€
SMASH EGG & BISTEC de ternera, pimiento italiano, huevos de codorniz. Smash egg & beef steak sandwich, with Italian green pepper and delicate quail eggs.	23,00€
ROLL DE PULLED PORK , aliñado en su jugo, piña confitada, lechuga iceberg. Pulled pork roll, seasoned in its own juices, with candied pineapple and iceberg lettuce.	15,00€
BURGUER DE VACA , crema agria, mermelada de arándanos, nueces tostadas. Cow burger with sour cream, blueberry jam and toasted walnuts.	17,00€
BURGER DE POLLO CRUJIENTE , salsa Jack Daniels, cebolla caramelizada, queso emmental. Crispy chicken burger with jack Daniel´s sauce, caramelized onion and Emmental cheese.	16,00€
CLASSIC FRIES	7,00€

PIZZAS

DIABOLA . Mozzarella, tomate, salami picante. Mozarella, tomato and spicy salami	21,00€
ROMANA . Mozzarella, tomate, jamon york. Mozarella, tomato and cooked ham.	21,00€
CUATRO QUESOS . Selección de 4 variedades de quesos. Four-cheese pizza.	21,00€
VEGETAL . Friarielli, mozzarella, tomate, calabacín, berenjenas. Friarielli, mozzarella, tomato, zucchini and aubergine.	21,00€
MORTADELA & PISTACHO . Mortadela siciliana, burrata, ralladura de pistacho. Sicilian mortadela, burrata and pistachio zest	28,00€
PERA&RICOTTA . Pera, queso ricotta, fior di late, miel. Pear, ricotta cheese, sweet onion and breadcrumbs	28,00€
TARTUFATA . Crema de boletus, mozzarella, burrata. Porcini mushrooms cream, mozzarella and burrata	28,00€
PIZZA NOSTRA . Bresaola, cherry tricolor, pesto de tomate seco. Bresaola, tricolor cherry tomatoes, and sun-dried tomato pesto	28,00€

POSTRES
DESSERTS

HELADO DE TURRÓN bañadito en crocanti garrapiñada, al estilo D. Miguel. Nougat ice cream dipped in caramelized almond crocanti, Don Miguel's style	11,00€
COULANT DE CHOCOLATE, HELADO DE MAÍZ FRITO Chocolate coulant with fried corn ice cream.	9,50€
TARTA DE QUESO CREMOSA Creamy baked cheesecake.	11,00€
MANGO, TAJÍN Y CHAMOY Fresh mango with Tajín and Chamoy	11,00€
HELADOS SANDRO & DESSI 120GR , de pistacho, de caramelo salado, de virutas de chocolate, o mango. Ice cream portions 120gr, flavor to choose from; pistachio, salted caramel, chocolate or mango.	6,50€
PANQUEQUES CON DULCE DE LECHE Pancakes with Dulce de Leche	9,00€

Servicio de pan y AOVE Picual Esmeralda Verde 3,00€ / Bread and AOVE service 3,00€

Según lo establecido en el REGLAMENTO (UE) No 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, le informamos a nuestros clientes, que este establecimiento tiene disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos en nuestros platos.

In accordance with the provisions of REGULATION (EU) N1169/2011 on food information provided to the consumer, we inform our customers that this establishment has available for consultation the information on the presence of allergens in our dishes.

PRECIOS CAMAS BALINESAS

CAMA BALINESA	50,00€
BALINESS BED	50,00€
CAMA BALINESA + BOTELLA DE CAVA (PERELADA BRUT)	75,00€
BALINESS BED + BOTTLE OF CAVA (PERELADA BRUT)	75,00€
CAMA BALINESA + BOTELLA DE CHAMPÁN (MUMM CORDON ROUGE)	95,00€
BALINESS BED + BOTTLE OF CHAMPAGNE (MUMM CORDON ROUGE)	95,00€
CAMA BALINESA + BOTELLA DE CHAMPÁN (RUINART BLANC DE BLANCS)	150,00€
BALINESS BED + BOTTLE OF CHAMPAGNE (RUINART BLANC DE BLANCS)	150,00€

*PRECIO POR DÍA Y SERVICIO.IVA INCLUIDO
*PRICE PER DAY AND SERVICE. VAT INCLUDED

ALÉRGENOS
OFERTA CARTA COMIDA
LA OLA
02.04.26

BAR
LA OLA 

