

ENTRANTES FRESCOS

Fresh Starters

JAMÓN IBÉRICO CORTADO A MANO (60G)
HAND-CUT IBERIAN HAM (60G) 18

JAMÓN IBÉRICO CORTADO A MANO (100G)
HAND-CUT IBERIAN HAM (100G) 22

MOST POPULAR ENSALADA TEMPLADA DE QUESO DE CABRA /
WARM GOAT CHEESE SALAD 🍴🌱🥥🍂🥥 16

Queso de cabra rebozado y crujiente, hojas verdes, manzana, coco, semillas de calabaza tostadas y vinagreta de mostaza y miel / *Crispy breaded goat cheese, green leaves, apple, coconut, toasted pumpkin seeds, and honey mustard vinaigrette*

NEW IN ENSALADA BURRATA / BURRATA SALAD 🍴 16

Cremosa burrata, tartar de tomates valencianos y albahaca
Creamy burrata, Valencian tomato tartar and basil

OLIVE TREE CÓCTEL DE GAMBAS / OLIVE TREE SHRIMP COCKTAIL 🍴🍴🍴🍴🍴 15

Gambas frescas y jugosas, caviar, lechuga y salsa rosa
Fresh and juicy prawns, caviar, lettuce and pink sauce

CLÁSICO STEAK TARTAR DE AÑOJA

CLASSIC YEARLING STEAK TARTARE 🍴🍴🍴🍴🍴🍴 22

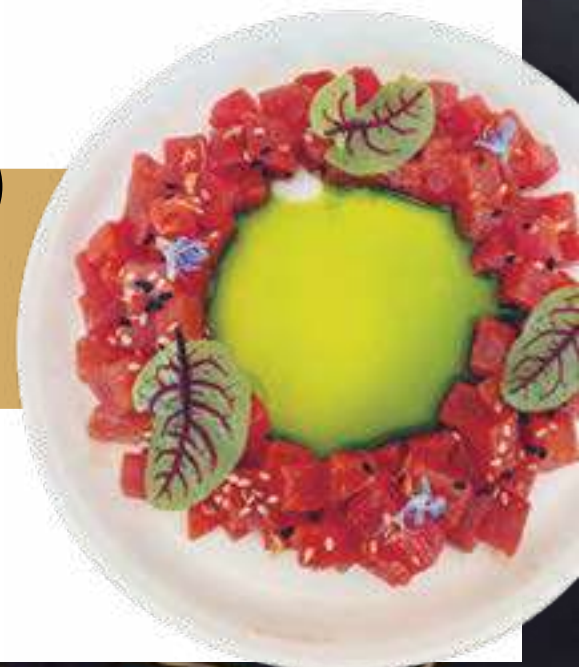
Carne de añoja, cortada a cuchillo, aliñado al momento y servido con pan tostado
Hand-cut yearling beef, freshly seasoned and served with toasted bread

MOST POPULAR CREMOSO PATÉ DE HIGADITOS DE POLLO /
CREAMY CHICKEN LIVER PATE 🍴 16

Servido con un coulis de frutos del bosque y tostadas de pan
Served with a berry coulis and toasted bread

TARTAR DE ATÚN ROJO CON
GAZPACHO DE TOMATE Y AGUACATE
BLUEFIN TUNA TARTAR WITH
TOMATO AND AVOCADO GAZPACHO 🍴🍴

21€



EXTRA DE PAN Y ALIOLI 2,50€
EXTRA BREAD AND ALIOLI 🍴

CÁLIDOS COMIEZOS

Warm beginnings

14€

TACOS DE BACALAO EN TEMPURA SOBRE
PATATA PAJA Y ALIOLI DE MIEL / CRISPY TEMPURA
COD PIECES ON A BED OF STRAW POTATOES
WITH HONEY AIOLI 🍴🍴🍴🍴

*Bacalao fresco en tempura crujiente,
patata paja y suave alioli de miel / Crispy
tempura fresh cod, straw potatoes
and smooth honey aioli*

CREMA CASERA DE TOMATES ASADOS
HOMEMADE ROASTED TOMATO CREAM 🍴🍴 8,50

NEW IN CRUJIENTES CROQUETÓN DE PESCADO AL ESTILO INDIO /
CRISPY INDIAN-STYLE FISH CROQUETTES 🍴🍴🍴🍴🍴🍴 12

*Croquetas de pescado, sazonadas con especias Indias con chutney de mango / Fish
croquettes seasoned with Indian spices, served with mango chutney*

CREMOSAS CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO /
CREAMY IBERIAN HAM CROQUETTES 🍴🍴🍴 10

*Croquetas cremosas de jamón ibérico con salsa tártara fresca y ligeramente ácida
Creamy Iberian ham croquettes with a fresh, tangy tartar sauce*

TRADICIONAL GAMBAS AL AJILLO / TRADITIONAL GARLIC PRAWNS 🍴 16

*Gambas frescas salteadas con ajo, guindilla y aceite de oliva / Fresh prawns sautéed
with garlic, chili and olive oil*

MOST POPULAR TANDOORI KEBAB DE POLLO /

TANDOORI CHICKEN KEBAB 🍴🍴🍴🍴🍴 13,50

*Pollo marinados en yogur y especias tandoori, asados al grill / Chicken marinated in
yogurt and tandoori spices, grilled*

TATAKI DE TERNERA / BEEF TATAKI 🍴🍴🍴🍴🍴 19

*Tataki servido sobre un cremoso praliné de pistacho y caramelo de soja / Beef tataki
served on a creamy pistachio praline with soy caramel*

TORREZNOS CRUJIENTES CON VINAGRETA DE ENCURTIDOS Y LIMÓN

CRISPY TORREZNOS WITH PICKLE AND LEMON VINAIGRETTE 🍴 14,50

DE LA LONJA (fish market)

FILETE DE BACALAO / COD FILLET 🍷🍴🍴🍴🍴 24€

Filete de bacalao con muselina de alioli y salsa de ajoblanco servido con cremosos de patata y verduras / *Cod fillet with aioli mousseline and ajoblanco sauce served with creamy potatoes and vegetables*

FILETES DE LUBINA / SEA BASS FILLETS 🍷🍴🍴🍴🍴 26€

Lubina al horno con espárragos, patatas doradas y salsa tártara / *Oven-baked sea bass with asparagus, golden potatoes and tartar sauce*

FILETE DE SALMÓN A LA BRASA / GRILLED SALMON 🍷🍴🍴🍴🍴 21€

Filete de salmón a la brasa servido con patatas baby horneadas y verdura de temporada / *Grilled salmon fillet served with roasted baby potatoes and seasonal vegetables*

32€

PULPO A LA BRASA / GRILLED OCTOPUS (400G) 🍷🍴

Pulpo a la brasa con patata baby,
crema de boniato y vegetales
*Grilled octopus with baby
potatoes, sweet potato
purée and vegetables*



CARNES SUPREMAS A LA BRASAS

Grilled Supreme Meats

ENTRECOT TERNERA A LA BRASA / GRILLED BEEF ENTRECÔTE (300G) € 29

Entrecot con patatas fritas crujientes y verduras / Entrecôte with crispy potato chips and vegetables

SOLOMILLO DE TERNERA A LA BRASA / GRILLED BEEF TENDERLOIN (250G) 30,95

Solomillo con chips de patatas cortadas a mano y verduras / Beef tenderloin served with hand-cut potato chips and vegetables

COSTILLA DE AÑOJA Y CHIMICHURRI / YEARLING BEEF RIB WITH CHIMICHURRI (450G) € 26

Costilla añoja cocinada 20 horas a baja temperatura y terminada en horno de brasa, servida con patatas gajo especiadas y verduras / Yearling beef rib slow-cooked for 20 hours and finished in a charcoal oven, served with spiced wedges potato and vegetables

CORTES XL (xl cuts)



T-BONE DE AÑOJA A LA BRASA / GRILLED BEEF T-BONE (800G) 56€

CHULETÓN A LA BRASA (1KG) / CHARCOAL-GRILLED BONE-IN STEAK 60€

*Nuestros cortes XL son servidos con patatas en tres cocciones cortadas a mano y verdura / Our XL cuts are served with triple-cooked hand-cut potatoes and vegetables



PARRILLADAS PARA COMPARTIR

Grills to share

SUPREMA 70€

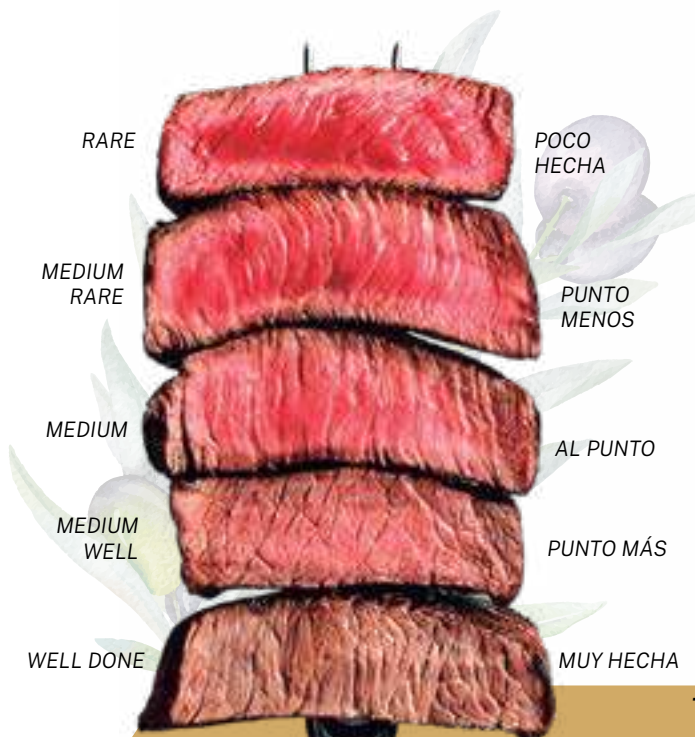
DEGUSTACIÓN DE LAS MEJORES PIEZAS NOBLES DE NUESTRA TERNERA AÑOJA Y CERDO IBÉRICO: / TASTING OF THE BEST PRIME CUTS FROM OUR HOME-PRODUCED BEEF AND IBERIAN PORK: 🍖🍖

Entrecot de ternera, medallón de ternera amielado, tournedó de lomo ibérico y entrecot de lomo ibérico con patatas especiadas y verduras al dente / Beef entrecote, honeyed beef medallion, Iberian loin tournedos, and Iberian loin entrecote with spiced potatoes and al dente vegetables

OLIVE TREE 45€

DEGUSTACIÓN DE CARNES Y EMBUTIDOS A LA PARRILLA / GRILLED MEAT AND CHARCUTERIE TASTING PLATTER 🍖🍖

Churrasco extra, chorizo a la parrilla, morcilla y jamón ibérico a la parrilla / Extra churrasco, grilled chorizo, grilled blood sausage and marinated Iberian ham



¿TE APETECE UNA SALSA?

Would you like a sauce?

Salsa de vino tinto / Red wine sauce

Salsa de champiñones / Mushroom sauce

Salsa de pimienta / Pepper sauce

Mantequilla de ajo / Garlic butter

4€

Todas nuestras carnes están cocinadas a la brasa de carbón ecológico de cáscara de coco que no emite hollín ni suciedad ni contaminación
All our meats are cooked over organic coconut shell charcoal that emits no soot, dirt, or pollution.



PLATOS ESPECIALES OLIVE TREE

olive tree special dishes

SUPREMA DE POLLO / CHICKEN BREAST 🍴🍴🍴🍴🍴🍴 19,50

Pechuga rellena de puerros y queso parmesano envuelta en jamón serrano y acompañada de salsa de vino blanco / *Chicken breast stuffed with leeks and Parmesan cheese wrapped in serrano ham and served with white wine sauce*

PIERNA DE CORDERO LECHAL AL HORNO /

BAKED LEG OF SUCKLING LAMB 🍴🍴🍴🍴🍴 27

Pierna de cordero cocinado a baja temperatura en salsa de vino tinto o menta, servido con un cremoso de patata / *Leg of lamb cooked at a slow temperature in a red wine or mint sauce, served with a creamy potato*

PANCETA DE CERDO / PORK BELLY 🍴🍴🍴🍴🍴🍴 21

Panceta a baja temperatura, desgrasada y terminada en una envolvente salsa Szechuan, servida en parmentier de patata y verduras de temporada / *Slow-cooked, defatted pork belly finished in a rich Szechuan sauce, served with potato parmentier and seasonal vegetables*

NEW IN CURRY VERDE DE POLLO AL ESTILO THAI / THAI GREEN CHICKEN CURRY 22

Curry verde de pollo al estilo tailandes hecho con 100% de leche de coco, servido con arroz aromático / *Thai-style green chicken curry made with 100% coconut milk, served with aromatic rice*

CERDO IBÉRICO DE CRIANZA PROPIA Own-bred iberian pork

Del campo a la parrilla



ENTRECOT DE CERDO IBÉRICO / IBERIAN PORK ENTRECÔTE (250G) 19,50

Cocinado a la brasa con aroma de monte con patatas baby horneadas y verdura de temporada / *Charcoal-grilled with forest herbs, served with roasted baby potatoes and seasonal vegetables*

SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO / IBERIAN PORK TENDERLOIN 🍴 18,50

Acompañado con salsa de champiñones, patatas baby horneadas y verdura de temporada / *Served with mushroom sauce, roasted baby potatoes, and seasonal vegetables*

SECRETO IBÉRICO A LA BRASA / IBERIAN SECRET (350G) 25

Cocinado a la brasa con patatas especiadas y verduras de temporada / *Grilled with spiced potatoes and seasonal vegetables*

EXTRA DE VERDURAS 4,50€
EXTRA VEGETABLES

PATATAS FRITAS CASERAS 4,50€
HOME FRIES

Te preparamos la verdura y patatas sin gluten, preguntanos
WE PREPARE THE VEGETABLES AND POTATOES GLUTEN-FREE — ASK US

POSTRES

desserts

BROWNIE DE CHOCOLATE SERVIDO
CON HELADO DE VAINILLA Y SALSA DE
CHOCOLATE Y PISTACHO 9,50
CHOCOLATE BROWNIE SERVED WITH
VANILLA ICE CREAM AND CHOCOLATE
AND PISTACHIO SAUCE 🍷🍴🍴🍴🍴

CREMOSO DE FRUTA DE LA PASIÓN Y
CRUMBLE DE ALMENDRAS 8,50
LEMON AND PASSION FRUIT POZZET
AND ALMOND CRUMBLE 🍴🍴🍴

TORRIJA DE LA ABUELA SERVIDA CON
HELADO DE VAINILLA Y CRUJIENTE DE
CHOCOLATE BLANCO 10,50
GRANDMA'S TORRIJA SERVED WITH
VANILLA ICE CREAM AND CRUNCHY
WHITE CHOCOLATE 🍷🍴🍴

EXQUISITA TARTA DE QUESO,
CHOCOLATE BLANCO Y FRUTOS DEL
BOSQUE 8,50
EXQUISITE CHEESECAKE WITH WHITE
CHOCOLATE AND BERRIES 🍴🍴

SORBETE DE LIMÓN AL VODKA 7
LEMON SORBET WITH VODKA

CAFÉ O CARAJILLO DE BRANDY,
BAILEYS O WHISKEY 5,50
COFFEE OR "CARAJILLO" WITH
BRANDY, BAILEYS OR WHISKEY

TIRAMISÚ FUNDENTE / MELTING
TIRAMISU 10,50

*Clásico italiano en versión cremosa y
ligera, con centro fundente, café intenso
y cacao puro / A creamy and light Italian
classic, with a melting center, intense
coffee and pure cocoa* 🍷🍴🍴

MALTISER MAGIC HELADO CREMOSO
DE VAINILLA CON CRUJIENTE DE
MALTESERS Y SUAVE CREMA DE
BAILEYS 8,5
MALTISER MAGIC CREAMY VANILLA ICE
CREAM WITH CRUNCHY MALTESERS
AND SMOOTH BAILEYS CREAM
🍷🍴🍴



* "Carajillo" es un café con un toque de licor en su interior.

"Carajillo" is a coffee with a splash of liquor inside

MENÚ DE 3 PLATOS

(3 course menu)

PRIMERO, SEGUNDO Y POSTRE
FIRST COURSE, MAIN COURSE AND DESSERT

35,00€
por persona
PER PERSON

PRIMERO A ELEGIR (first course to choose)

CREMA CASERA DE TOMATES ASADOS

HOMEMADE ROASTED TOMATO CREAM 🍴🍴

ENSALADA BURRATA / BURRATA SALAD 🍴

Cremosa burrata, tartar de tomates valencianos y albahaca

Creamy burrata, Valencian tomatoes, and basil

OLIVE TREE CÓCTEL DE GAMBAS / OLIVE TREE SHRIMP COCKTAIL 🍴🍴🍴🍴🍴

Gambas frescas y jugosas, caviar, lechuga y salsa rosa

Fresh and juicy prawns, caviar, lettuce and pink sauce

ENSALADA TEMPLADA DE QUESO DE CABRA /

WARM GOAT CHEESE SALAD 🍴🍴🍴🍴🍴

Queso de cabra rebozado y crujiente, hojas verdes, manzana, coco, semillas de calabaza tostadas y vinagreta de mostaza y miel / *Crispy breaded goat cheese, green leaves,*

apple, coconut, toasted pumpkin seeds, and honey mustard vinaigrette

TARTAR DE ATÚN ROJO CON GAZPACHO DE TOMATE Y AGUACATE

BLUEFIN TUNA TARTAR WITH TOMATO AND AVOCADO GAZPACHO 🍴🍴🍴

CREMOSO PATÉ DE HIGADITOS DE POLLO / CREAMY CHICKEN LIVER PATE 🍴

Servido con coulis de frutos del bosque y tostadas de pan / *Served with a berry coulis and toasted bread*

TANDOORI KEBAB DE POLLO / TANDOORI CHICKEN KEBAB 🍴🍴🍴🍴🍴

Pollo marinados en yogur y especias tandoori, asados al grill / *Chicken marinated in yogurt and tandoori spices, grilled*

CRUJIENTES CROQUETÓN DE PESCADO AL ESTILO INDIO /

CRISPY INDIAN-STYLE FISH CROQUETTES 🍴🍴🍴🍴🍴🍴

Croquetas de pescado, sazonadas con especias Indias con chutney de mango / *Fish croquettes seasoned with Indian spices, served with mango chutney*

TATAKI DE TERNERA / BEEF TATAKI 🍴🍴🍴🍴🍴 (+1€)

Tataki servido sobre un cremoso praliné de pistacho y caramelo de soja / *Beef tataki served on a creamy pistachio praline with soy caramel*

TACOS DE BACALAO EN TEMPURA SOBRE PATATA PAJA Y ALIOLI DE MIEL / CRISPY TEMPURA COD PIECES ON A BED OF STRAW POTATOES WITH HONEY AIOLI 🍴🍴🍴🍴

Bacalao fresco en tempura crujiente, patata paja y suave alioli de miel / *Crispy tempura fresh cod, straw potatoes and smooth honey aioli*

*menu sin gluten +3€ / *gluten free menu +3€

SEGUNDO A ELEGIR (main course to choose)

FILETES DE LUBINA / SEA BASS FILLETS 🍷🍴🍴🍴🍴 (+6€)

Lubina al horno con espárragos, patatas doradas y salsa tártara / *Oven-baked sea bass with asparagus, golden potatoes and tartar sauce*

FILETE DE BACALAO / COD FILLET 🍷🍴🍴🍴🍴

Filete de bacalao con muselina de alioli y salsa de ajoblanco servido con cremosos de patatas y verduras / *Cod fillet with aioli mousseline and ajoblanco sauce served with creamy potatoes and vegetables*

FILETE DE SALMÓN A LA BRASA / GRILLED SALMON 🍷🍴🍴🍴🍴

Filete de salmón a la brasa servido con patatas baby horneadas y verduras de temporada / *Grilled salmon fillet served with roasted baby potatoes and seasonal vegetables*

SUPREMA DE POLLO / CHICKEN BREAST 🍷🍴🍴🍴🍴🍴

Pechuga rellena de puerros y queso parmesano envuelta en jamón serrano y acompañada de salsa de vino blanco / *Chicken breast stuffed with leeks and Parmesan cheese wrapped in serrano ham and served with white wine sauce*

PANCETA DE CERDO / PORK BELLY 🍷🍴🍴🍴🍴🍴🍴

Panceta a baja temperatura, desgrasada y terminada en una envolvente salsa Szechuan, servida en parmentier de patata y verduras de temporada / *Slow-cooked, defatted pork belly finished in a rich Szechuan sauce, served with potato parmentier and seasonal vegetables*

SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO / IBERIAN PORK TENDERLOIN 🍷

Acompañado con salsa de champiñones, patatas baby horneadas y verduras de temporada / *Served with mushroom sauce, roasted baby potatoes and seasonal vegetables*

TOURNEDÓ DE LOMO IBÉRICO A LA BRASA (250G) GRILLED IBERIAN LOIN "TOURNEDÓ" (250G)

ENTRECOT DE CERDO IBÉRICO / IBERIAN PORK ENTRECÔTE (250G)

Cocinado a la brasa con aroma de monte con patatas baby horneadas y verduras de temporada / *Charcoal-grilled with forest herbs, served with roasted baby potatoes and seasonal vegetables*

PIERNA DE CORDERO LECHAL AL HORNO /

BAKED LEG OF SUCKLING LAMB 🍷🍴🍴🍴🍴🍴 (+8€)

Pierna de cordero cocinado a baja temperatura en salsa de vino tinto o menta, servido con un cremoso de patata / *Leg of lamb cooked at a slow temperature in a red wine or mint sauce, served with a creamy potato*

SOLOMILLO DE TERNERA A LA BRASA / GRILLED BEEF TENDERLOIN (250G) (+10€)

Solomillo con chips de patatas cortadas a mano y verduras / *Beef tenderloin served with hand-cut potato hand-cut potato chips and vegetables*

POSTRES (desserts)

A ELEGIR UN POSTRE DE LA CARTA
CHOOSE A DESSERT FROM THE MENU

BEBIDAS

drinks

AGUA (water)

AGUA MINERAL 1L 3,80
MINERAL WATERL 1L

AGUA MINERAL 1/2 L 2,60
MINERAL WATERL 1/2 L

AGUA CON GAS 1L 2,85
SPARKLING WATERL 1L

AGUA CON GAS 0,75CL 4
SPARKLING WATERL 0,75CL

RERESCOS (soft drinks)

COCA COLA 2,70
COKE, LIGHT, ZERO

FANTA NARANJA, LIMÓN 2,50
FANTA-ORANGE, LEMON

SPRITE 2,70

TÓNICA 2,70

NESTEA 2,90

CÓCTELES (cocktail)

APEROL SPRITZ 9,50

MARTINI EXPRESSO 9,50

BELLINI-ZUMO DE MELOCOTÓN Y CAVA 7
PEACH JUICE AND CAVA

KIRS ROYAL 7

MOJITO 8,50

PIÑA COLADA 9,50

SUMER GIN-ROSE GIN, TÓNICA, LIMA Y
ARÁNDANOS 9,50

ZUMOS (fresh juices)

ZUMO DE NARANJA, MANZANA, PIÑA,
MELOCOTÓN, MARACUYÁ 2,30
FRESH ORANGE JUICE, APPLE,
PINEAPPLE, PEACH OR PASSION FRUIT

CERVEZAS (beers)

PINTA DE CERVEZA 4,80
PINT OF DRAUGHT BEER

CAÑA DE CERVEZA 2,90
SMALL DRAUGHT BEER

JARRA 11
BEER MUG

SAN MIGUEL / BOTTLE 33CL 3,50

HEINEKEN 33CL 3,50

CORONA 33CL 3,50

COMBINADOS (gins mixer)

GORDON'S 9

LARIOS 9

LARIOS ROSE 9

HENDRICKS 11,50

BULLDOG 11,50

TANQUERAY 10,50

BOMBAY SAPPHIRE 10,50

RUCHEY-NISPERO LOCAL GIN 10,50

VODKA SMIRNOFF 8,50

BEBIDAS

drinks

WHISKY DE PURA MALTA

Whiskey single malt

CARDHU 12

GLENFIDDICH 12

WHISKEY

CUTTY SARK, GRANT'S, JOHNNIE
WALKER, RED LABEL, J&B 8,50

THE FAMOUS GROUSE 10

RUM MIXT

BACARDI, BRUGAL, CAPTAIN MORGAN,
CAPTAIN MORGAN SPICED 9

AMERICAN WHISKEY

JAMESON, JACK DANIEL'S,
FOUR ROSE 10,50

BRANDY

SOBERANO 5,50 MIX 7,50

103 5,50 MIX 6,50

TERRY 5,50 MIX 6,50

GRAN DUQUE DE ALBA 11

CARLOS I 11

HENNESSY 11

REMY MARTIN 11

LICORES (liquors)

DRAMBUIE 8

SOUTHERN COMFORT 8

BAILEYS LICOR 43 6

GRAND MARNIER 10

MARIE BRIZARD 5

PONCHE CABALLERO 5

TIA MARIA 6

AMARETTO 6

MALIBU MIX 8,50

MARTINI WHITE, ROSE AND EXTRA DRY 5

PERNOD 43 5

RICARD 5

CAMPARI 5

PACHARÁN 5

COINTREAU 6



Huevos
Eggs



Gluten
Gluten



Mostaza
Mustard



Sulfitos
Sulphites



Sésamo
Sesame



Soja
Soya



Pescado
Fish



Molusco
Mollusc



Crutáceos
Crustaceans



Apio
Calery



Lácteos
Dairy



Altramuces
Lupins



Frutos con cáscara
Nuts

En cumplimiento de Reglamento Europeo no 1169/2011, este establecimiento dispone de información en materia de alergías e intolerancias alimentarias.

Soliciten información a nuestro personal. Muchas gracias.