

THE PAELLA

- GF Paella mix between earth and sea Chicken, rabbit, mussels, shrimps and vegetables** 34€
Παέγια από τη Γη και τη Θάλασσα Κοτόπουλο, κουνέλι, μύδια, γαρίδες και λαχανικά
Паэлья "земля и моря" с курицей, кроликом, мидиями, креветками и овощами
- V GF Paella with vegetables and Greek Saffron** 28€
Παέγια με λαχανικά και Κρόκο Κοζάνης
Паэлья с овощами и греческим шафраном

THE SEA

- GF Slow-cooked Cod in olive oil with lentils, chorizo and roasted pepper sauce** 32€
Μπακαλιάρος ψημένος σε ελαιόλαδο με φακές, τσορίθο και σάλτσα ψητής πιπεριάς
Треска приготовленная на медленном огне в оливковом масле с чечевицей, чоризо и соусом из печеного перца
- Sea bass filet al español, garlic, piquillo peppers and green vegetables** 33€
al español, , piquillo

THE LAND

- V GF Pan fried vegetables with Txipister sauce, broad beans and garlic chips** 22€
Λαχανικά σωτέ με σάλτσα Txipister, κουκιά και τσιπς σκόρδου
Жареные овощи с соусом Txipister, бобами и чесночными чипсами
- GF Iberico Pork Pluma grilled in "Josper" oven, carrots and Dijon mustard** 35€
Ιβηρικό χοιρινό "Pluma" ψημένο στον "Josper", καρότα και μουστάρδα Dijon
Иберийская свинина "Плюма" приготовленная на гриле "Хоспер" с морковью и дижонской горчицей
- Grill Grilled Beef Flank in "Josper" oven**
King Oyster mushrooms, Dauphine potatoes and beef jus 34€
- GF Roasted chicken fillet with paprika, caramelized onions and peppers, mashed potatoes and chicken jus with Foie Gras** 34€
Ψητό φιλέτο κοτόπουλο με πάπρικα, καραμελωμένα κρεμμύδια και πιπεριές, πουρές πατάτας και jus κοτόπουλο με Foie Gras
Жареное куриное филе с паприкой, карамелизированным луком и перцем, картофельным пюре и соусом жюс из курицы и фуа-гра

Vvegetarian option / GFgluten free option

A CHEESE TO TASTE

- | | | |
|-------------|---|-----|
| V GF | Ossau-Iraty sheep's milk cheese with homemade forest fruit marmalade
Πρόβειο τυρί Ossau-Iraty με σπιτική μαρμελάδα από φρούτα του δάσους
Овечий сыр Оссо-Ирати с домашним мармеладом из лесных фруктов | 20€ |
|-------------|---|-----|

A SWEET EPÍLOGO

- | | | |
|-------------|--|-----|
| V GF | Poached Peach in sangria with yoghurt mousse and pistachio ice cream
Ροδάκινο μαγειρεμένο σε Sangria, μους γιαούρτι και παγωτό φιστίκι Αιγίνης
Персик пашот в сангрии с муссом из йогурта и фисташковым мороженым | 14€ |
| V | Churros with chocolate sauce and vanilla mousse
Churros με σάλτσα σοκολάτας και μους βανίλιας
Чуррос с шоколадным соусом и ванильным муссом | 14€ |
| V GF | Catalan cream with orange marmalade
Κρέμα Καταλάνα με μαρμελάδα πορτοκάλι
Каталонский крем с апельсиновым мармеладом | 14€ |
| V | Lemon & Lime tart with coconut meringue and yogurt ice cream
Τάρτα λεμόνι & μοσχολέμονο μαρέγκα καρύδας και παγωτό γιαούρτι
Тарт с лимоном и лаймом, кокосовой меренгой и йогуртовым мороженым | 14€ |
| | Fresh seasonal fruit salad with almonds, wheat and mint
Φρέσκια φρουτοσαλάτα με αμυγδαλα, βρώμη και μέντα | 14€ |
| | Olive oil ice cream with water bread, lime zest and basil | 5€ |

Vvegetarian option / GFgluten free option

OLIVA VEGAN MENU

ENTRANTES

Fresh and cooked Beetroots, Blackberry, Jerez vinegar and shallots	17,00€
Φρέσκα και ψημένα Παντζάρια, βατόμουρα, ξύδι Jerez και κρεμμυδάκια εσαλότ Свежие и приготовленные ломтики свеклы, ягоды малины, заправленные уксусом Херес и луком шалот	
Gazpacho soup, olive oil and vegetables	15,00€
Σούπα Γκασπάτσο, ελαιόλαδο και λαχανικά Холодный суп Гаспачо с оливковым маслом и овощами	
Tomatini salad, artichoke, black olive powder	16,00€

THE PAELLA

Paella with vegetables and Greek Saffron	28,00€
Παέλια με λαχανικά και Κρόκο Κοζάνης Паэля с овощами и греческим шафраном	

THE LAND

Pan fried vegetables with Txipister sauce, broad beans and garlic chips	22,00€
Λαχανικά σωτέ με σάλτσα Txipister, κουκιά και τσιπς σκόρδου Жаренные овощи с уксусовым соусом Тхипистер, зеленой фасолью и чесночными чипсами	