



Dienstag & Mittwoch
Tapas-Menü

4-Gänge-Menü
24.90 € p.P.

LA OLLIVA
BUFFET

Jeden Donnerstag
16.90 € p.P.

Ob Frühstücksbuffet,
CATERING
außer Haus
oder Feiern im Lokal:
Fragt uns einfach.

*Liebe Gäste,
jetzt gibt es Dienstag und Mittwoch ein 4 Gang-Tapasmenü
im La Olliva für nur 24.90 € pro Person.*

LA OLLIVA TAPAS-MENÜ

Vorab

Brot, Aioli & Oliven

-1-

*Zucchinirollchen an geschmorten Tomaten, Gemüse Couscous und fritt.
Süßkartoffelstangen*

-2-

Merluzafilet an Fenchelgemüse und Kartoffeltaler

-3-

Schweinefilet an Rhabarberchutney & Carpaccio vom Tafelspitz

-4-

Amerettinicreme mit Pflaumenkompott

*Wir wünschen Euch einen schönen Abend im La Olliva und
freuen uns, dass Ihr unsere Gäste seid.
Euer La Olliva Team*

Dieses Menü ist nicht mit anderen Rabattaktionen kombinierbar.

LA OLLIVA 's TAPAS KLASSIKER

- 1-
Pan, Aceitunas & Aioli
(Brot glutenfrei, Oliven, Aioli)
★ 3.00 € (3.50 €)
- 4-
Champinoñes con ajillo
gebratene Champignons mit Knoblauch
4.90 €
- 7-
Boquerones fritos
Frittierte Sardellen mit Meersalz & Limette
★ 5.90 €
- 10-
Pollo pica
Hähnchenfilet gespießt, Gemüse dazu hausgem. BBQ-Sauce
★ 5.20 €
- 13-
Chorizo a la plancha
Gegrillte pikante, spanische Paprikawurst
★ 5.80 €
- 16-
Queso Manchego
Gereifter Span. Käse aus Schafsmilch (2 Versch.Sorten)
★ 7.20 €
- 19-
Alcachofas rellenas
gefüllte Artischocken
★ 5.50 €

- 2-
Patatas „Bravas“
Fritt. Kartoffelscheiben mit würziger Tomatensauce
4.50 €

- 5-
Tortilla de la casa
Vegetarisches Omelette nach Art des Hauses
★ 3.90 €

- 8-
Calamaris fritos
Frittierte Tintenfischringe mit Meersalz & Limette
★ 5.90 €

- 11-
Dátiles con jamón serrano
Frische, große Datteln in Serranschinkenmantel
★ 5.90 €

- 14-
Mejillones
Miesmuscheln im Gemüsesud
5.50 €

- 17-
Jamón Serrano
Serranoschinken¹
★ 7.20 €

LA OLLIVA
Tapas★Teller
Tapasvariation für Zwei
29.00 €

- 3-
Papas Arrugadas
Kanarische Kartoffeln mit grüner & roter Soße
★ 4.70 €

- 6-
Pimientos de patron
Gebratene grüne Minipaprika mit Meersalz
5.90 €

- 9-
Albóndigas en tomate
Hackfleischbällchen in Tomatensauce
★ 5.50 €

- 12-
Gambas al ajillo
Garnelen mit Knoblauch in Öl, nicht scharf
★ 6.90 €

- 15-
Almejas
Venusmuscheln im Knoblauchsud
5.50 €

- 18-
Carbanzos con chorizo
Kichererbsen mit Chorizo – pikant, würzig, mediterran
★ 5.00 €

Extra Brot oder Oliven
ab
1.50 €

LA OLLIVA 's WOCHENTAPAS

-20-
**Mit Hirtenkäse gefüllter
Champignon**
auf Salat
5.20 €

-23-
Schmorgurke
*mit Linsen & getrockneten
Tomaten*
4.90 €

-26-
Drumstick
mit Chili-Paprika-Sauce
5.20 €



-21-
**Tomatenreis-
Zucchiniringe**
*mit Süßkartoffelstreifen &
Estragonschaum*
4.90 €

-24-
Lammburger
mit Minz- Feigentopping
6.20 €

-27-
**Süßkartoffel-Bahcalau
Kroketten**
6.30 €

-29-
**Lachs-Barlauch
Ravioli**
6.30 €

-22-
**Rucola-Ziegenkäse
Salat**
5.50 €

-25-
Bio Nackensteak
-gegrillt
6.90 €

-28-
Fischtopf
mit Seeteufel & Merluza
5.80 €



LA OLLIVA CATAPLANAS

**Buscando a
Nemo**
*im Kessel gegarte
Gambas, Muscheln &
Tintenfisch (Chorizo)*

**El cerdo
Mimado**
*im Kessel gegarte
Muscheln, Kartoffeln,
Chorizo*

**Para el
Zoro**
*im Kessel gegartes
Huhn und
Schweinefilet*

eine Person = 18.90 € oder **zwei Personen = 35.90 €** oder **vier Personen = 69.90 €**

LA OLLIVA POSTRES

Crema Catalana
nach La Olliva Art
4.50 €

Parfait
hausgemacht, versch. Sorten
4.50 €

**Mandel-Orangen
Kuchen**
hausgemacht dazu Andalö-Likör
4.50 €



LA OLLIVA
ZÜNDKERZE
*Licör 43, Espresso,
Milchhaube*
3.50 €

DIBON
CAVA
BRUT RESERVE
Funkelndes, kleines Prachtstück
0,75l Fl. **28.90 €**

Hausgemachte
LIMONADE
0,2l **2.20 €**
0,4l **4.00 €**

LA OLLIVA 's ROTWEINE

-99- **Candidato Oro** 0.75 l Flasche **16.90 €**

*Vinos de la tierra Castilla | Tempranillo | Cosecheros y Criadores
Ein halbes Jahr Fassreife | Feine Frucht, aromatisch und gehaltvoll | 13 % vol.*

-100- **Candidato Oro** 0,2 l Glas **5.20 €**

-101- **Viña del Oja** 0.75 l Flasche **16.90 €**

*D.O. Ca. Rioja | Tempranillo | Señorío de Arana
Fruchtig, eher leicht und duftig, süffig und unkompliziert | 13 % vol.*

-102- **Viña del Oja** 0,2 l Glas **5.20 €**

-103- **Viña Bujanda Crianza** 0.75 l Flasche **22.00 €**

*D.O. Ca. Rioja | Crianza | Tempranillo | 12 Monate in amer. und franz. Barriques
Schwarze Früchte mit Noten von Nelke, Zimt, Tabak | Seidiger Auftakt, großes Volumen | 13,5 % vol.*

-104- **Viña Bujanda Reserva** 0.75 l Flasche **33.00 €**

*D.O. Ca. Rioja | Reserva | Tempranillo
20 Monate in franz. & amerik. Barriques | vielschichtige Aromen, rote Frucht
fein würzig, eingebundenes Holz | 14 % vol.*

-105- **Tinto de la Casa & Rosé de la Casa**

0.25 l Karaffe 5.20 €

0.5 l Karaffe 9.90 €

1.0 l Karaffe 18.90 €

LA OLLIVA 's ROSÉWEINE

-106- **Lancers Rosé** 0.75 l Flasche **18,90 €**

*Portugal | Vinho de Mesa | Canernet Sauvignon
Junger, spritziger Rosewein, mit Aromen von roten Beeren, frisch & süffig
mit leichter Perle am Gaumen vibrierend | 10,0 % vol.*

-107- **Lancers Rosé** 0,15 l Glas **4,40 €**

-108- **Valleoscuro Rosado** 0.75 l Flasche **19,90 €**

*Valles de Benavente | 80% Prieto Picudo, 20% Tempranillo | Bodegas Otero
Aroma frisches Obst, vorherrschend, Erdbeer- & Pfirsichnoten | Leicht, frisch, fruchtig | 12,5 % vol.*

-109- **Valleoscuro Rosado** 0,15 l Glas **4,40 €**

LA OLLIVA 's WEISSWEINE

-110- **Candidato Blanco** 0.75 l Flasche **13.90 €**

*Vinos de la tierra Castilla | Viura | Weingut Cosecheros y Criadores
Leichter Wein mit moderater Säure, frisch, fruchtig, unkompliziert | 11,5 % vol.*

-111- **Candidato Blanco** 0,15 l Glas **3.90 €**

-112- **Casamaro Verdejo** 0.75 l Flasche **16.90 €**

*D.O. Rueda | Verdejo, Viura | Vollmundig, Frisch mit viel Frucht
Herrliche Nase von Tropenfrucht mit Pfirsich und Ananas | 12,0% vol.*

-113- **Casamaro** 0,15 l Glas **4.50 €**

-114- **Infinitus Gewürztraminer** 0.75 l Flasche **17.90 €**

*Vinos de la tierra Castilla | Gewürztraminer | Cosecheros y Criadores
Ungewöhnlicher Tropfen mit Kultstatus in Spanien | Aroma reife Frucht, Zitrus.
Kraftvoll, fruchtig, voluminös | 12,5 % vol.*

-115- **Oro de Castilla Verdejo** 0.75 l Flasche **22.90 €**

*D. O. Rueda | Verdejo | Bodegas Hermanos del Villar
Eine perfekte Balance zwischen Säure, Körper und Frucht. Apfel- und Grapefruitnoten,
mineralisch, zurückhaltende Säure. Schön komplex, langer Nachhall. | 12,5 % vol.*

-116- **Vinho Verde Vilacethino** 0.75 l Flasche **17.90 €**

*Portugal | Casa de Vilacethino
Erfrischend, leicht prickelnd, strohgelb.
Leichte Zitrusaromen und Nuancen von Melone und Apfel.*

-117- **Vinho Verde** 0,15 l Glas **4.10 €**

-118- **Blanco de la Casa**

0.25 l Karaffe 5.20 €

0.5 l Karaffe 9.90 €

1.0 l Karaffe 18.90 €

Bebidas caliente *Heißgetränke*

-44- Cafe americano <i>Tasse Kaffee</i> _____	2.50 €
-45- Cafe cortado <i>Espresso und ein wenig Milch</i> _____	2.70 €
-46- Cafe con leche <i>Milchkaffee</i> _____	2.90 €
-47- Latte macchiato _____	3.20 €
-48- Cafe solo Espresso _____	2.30 €
-49- Cafe solo doble <i>Doppelter Espresso</i> _____	3.50 €
-50- Cafe carajillo <i>Espresso mit Brandy</i> _____	3.90 €
-51- Cafe bombon <i>Espresso mit gesüßter Kondensmilch</i> _____	2.90 €
-52- Te — <i>frische Pfefferminze/o. Ingwer/o. Zitrone</i> _____	2.70 €

Refrescos *Erfrischungsgetränke*

-53- Coca- Cola 0,2l Gl./0,4l Gl._____	1.90 € / 3.60 €
-54- Cola Zero 0.2l Gl./0,4l Gl._____	1.90 € / 3.60 €
-55- Fanta oder Fanta Lemon 0.2l Gl./0,4l Gl._____	1.90 € / 3.60 €
-56- Sprite 0.2l Gl./0,4l Gl._____	1.90 € / 3.60 €
-57- Apfelschorle naturtrüb 0.2l Gl./0,4l Gl._____	1.90 € / 3.60 €
-58- Maracujasaftschorle 0.2l Gl./0,4l Gl._____	1.90 € / 3.60 €
-59- Rhabarberschorle 0.2l Gl./0,4l Gl._____	1.90 € / 3.60 €
-60- Traubensaft-Schorle 0.2l Gl./0,4l Gl._____	1.90 € / 3.60 €
-61- Orangensaft-Schorle 0.2l Gl./0,4l Gl._____	1.90 € / 3.60 €
-62- Hausgem. Limonade 0.2l Gl./0,4l Gl.(Rhabarber-Ingwer)_____	2.20 € / 4.00 €
-63- Vitamalz 0.33 l Fl._____	2.50 €
-64- Bitter Lemon o. Tonic Water 0.2 l Fl._____	2.50 €
-65- Ginger Ale 0.2 l Fl._____	2.50 €

Botellas de aqua *Wasser*

67. Cabreiroá 0.33 l _____ con sin gas _____	2.70 €
68. Cabreiroá 0.5 l _____ con sin gas _____	3.60 €
69. Cabreiroá 1.0 l _____ con sin gas _____	6.50 €

Cervezas *Biere*

-70- Füchschen vom Fass(Mittwoch - Samstag)	1.90 €
-71- Mahou Flasche 0.33 l	2.90 €
-72- San Miguel Flasche 0.33 l	2.90 €
-73- Estrella Flasche 0.33 l – Galicia	3.20 €
-74- Radler Flasche 0.33 l	2.50 €
-75- Becks oder Veltins 0.33l Fl.	2.50 €
-76- Alkoholfreies Pils auf Nachfrage	2.50 €
-77- Füchschen 0.5 l Fl.	4.50 €
-78- Erdinger oder Erdinger alkoholfrei 0.5 l	3.70 €

Spirituosen

-79- Averna 4 cl	3.90 €
-80- Grappa 2 cl	3.90 €
-81- La Olliva Zündkerze	3.50 €
-82- Ramazotti 4 cl	4.20 €
-83- Carlos 1 Reserva 4 cl	5.50 €
-84- Cardenal Mendoza 4 cl	6.50 €
-85- Licor 43 2 cl	3.20 €
-86- Licor 43 con leche 4 cl	4.80 €
-87- Hierbas medium dry 4 cl	3.90 €
-88- Hierbas secas 4 cl	3.90 €
-89- Killepitsch 2 cl	2.50 €
-90- Osbourne 103 4 cl o. Veterano 4 cl	3.90 €
-91- Sherry medium dry o. Fino 5 cl	4.50 €
-92- Anis del mono 4 cl	3.90 €

(andere Spirituosen oder Kurze auf Nachfrage 2.50 €)

Drinks

-93- Aperol Spritz 0.25 l	5.90 €
-94- Hugo 0.25 l	5.90 €
-95- Prosecco 0.1 l 0.75 l oder Cava 0.75 l	2.90 € 19.90 € oder 28.90 €
-96- Tinto de Verano 0.25 l	5.90 €
-97- Gin Tonic	7.50 €
-98- Wodka Lemon	6.50 €