

OLIVA

SPAIN, FROM FIRE TO TABLE

Oliva is Spanish cooking in its purest form - generous, bold and made to be shared.

The menu is curated by two-Michelin-star chef Andoni Luis Aduriz, recognised by Forbes as one of the world's 100 most creative people. Originally from San Sebastián - a city celebrated for its seafood, grill culture and uncompromising approach to ingredients - he brings that same sensibility to traditional Spanish recipes, infusing them with depth and intent while preserving their soul.

Seafood prepared simply and well. Charcoal-grilled meats. Paellas brought to the centre of the table. Rooted in tradition yet reimagined with care, the menu is vibrant, expressive and unmistakably Spanish.



"Sitting down to eat means sharing time and space; it's the generosity of offering, the joy of tasting a bit of everything." Andoni Luis Aduriz

For an authentic Spanish dining experience, we warmly encourage you to order as they do in Spain, together, as a table. Spanish meals are meant to be shared, passing plates, tasting a bit of everything, and enjoying time together.
Relax, share, and savour the moment, the Spanish way.

Tapas y Entrantes | Tapas & Starters

We recommend two tapas per person, placed in the center of the table so everyone cantaste, pass them around, and discover their favorites.

Gazpacho

16€

Chilled tomato and vegetable soup served with a fresh garnish of finely chopped garden vegetables

Sulphur Dioxide

Gekühlte Tomaten- und Gemüsesuppe

serviert mit einer frischen Garnitur aus fein gehacktem Gartengemüse.

Schwefeldioxid

Soupe froide de tomates

et de légumes, servie avec une garniture fraîche de légumes du jardin finement hachés.

Dioxyde de soufre

Tomate tomatada

16€

Fresh tomato salad with a concentrated tomato dressing

Soya | Sulphur Dioxide

Frischer Tomatensalat

mit einem intensiven Tomatendressing.

Soja | Schwefeldioxid

Salade de tomates fraîches

avec une vinaigrette concentrée à la tomate

Soja | Dioxyde de soufre

Gluten-free bread is available upon request. Please inform our team of any allergies or dietary requirements before ordering. While every care is taken in the preparation of our dishes, some items may contain or come into contact with allergens.

Tapas y Entrantes | Tapas & Starters

Pimientos de Padrón

Fried Padrón peppers sprinkled with flaky sea salt.

14€

Gebratene Padrón-Paprika

bestreut mit grobem Meersalz.

Poivrons de Padrón frits

saupoudrés de sel de mer en flocons

Cogollos con olivada y queso Manchego curado

Baby gems salad dressed with black olive and anchovy tapenade, topped with cured Manchego cheese

Fish | Milk | Sulphur Dioxide

16€

Salat aus Mini-Römersalat, angemacht

mit einer Tapenade aus schwarzen Oliven und Sardellen, garniert mit gereiftem Manchego-Käse.

Fisch | Milch | Schwefeldioxid

Salade de sucres assaisonnée

d'une tapenade d'olives noires et d'anchois, garnie de fromage Manchego affiné.

Poisson | Lait | Dioxyde de soufre

Tapas y Entrantes | Tapas & Starters

Ensaladilla Rusa

21€

Creamy, refreshing Russian salad of vegetables with mayonnaise, tuna in olive oil, anchovies and salted prawns.

Crustaceans | Eggs | Fish | Milk

Cremiger, erfrischender russischer Salat

aus Gemüse mit Mayonnaise, Thunfisch in Olivenöl, Sardellen und gesalzenen Garnelen.

Krebstiere | Eier | Fisch | Milch

Salade russe crémeuse

et rafraîchissante de légumes avec mayonnaise, thon à l'huile d'olive, anchois et crevettes salées.

Crustacés | Œufs | Poisson | Lait

Patatas bravas

21€

Crispy, creamy potatoes with spicy tomato sauce and velvety alioli - our take on classic patatas bravas

Milk

Knusprige, cremige Kartoffeln

mit würziger Tomatensauce und samtigem Aioli - unsere Version der klassischen Patatas Bravas.

Milch

Pommes de terre croustillantes

et fondantes avec sauce tomate épicée et aioli onctueux - notre version des patatas bravas classiques.

Lait

Tortilla Española

19€

Spanish potato omelette, classic tortilla de patatas with a creamy centre, juicy inside and lightly golden on the outside

Eggs

Spanisches Kartoffelomelett

klassische Tortilla de Patatas mit cremigem Kern, innen saftig und außen leicht goldbraun.

Eier

Omelette espagnole

aux pommes de terre, tortilla de patatas classique au cœur crémeux, moelleuse à l'intérieur et légèrement dorée à l'extérieur.

Œufs

Gluten-free bread is available upon request. Please inform our team of any allergies or dietary requirements before ordering. While every care is taken in the preparation of our dishes, some items may contain or come into contact with allergens.

Tapas y Entrantes | Tapas & Starters

Huevos rotos con patatas y jamón

19€

Crispy fries topped with runny fried eggs and thin slices of cured ham, all mixed together at the table.

Eggs

Knusprige Pommes frites

mit Spiegeleiern mit flüssigem Eigelb und dünnen Scheiben gereiften Schinkens, alles am Tisch vermischt.

Eier

Frites croustillantes garnies d'œufs

au plat au jaune coulant et de fines tranches de jambon affiné, le tout mélangé à table.

Œufs

Gambas al ajillo

19€

Sautéed prawns in hot garlic and chili olive oil

Gluten | Crustaceans

Gebratene Garnelen in heißem Olivenöl mit Knoblauch und Chili.

Gluten | Krebstiere

Crevettes sautées dans de l'huile d'olive chaude à l'ail et au piment.

Gluten | Crustacés

Mejillones a la marinera

18€

Steamed mussels in a lightly spicy tomato marinera sauce, loaded with fresh parsley and chives

Mollusks | Sulphur Dioxide

Gedämpfte Miesmuscheln

in einer leicht würzigen Tomaten-Marinera-Sauce mit viel frischer Petersilie und Schnittlauch.

Weichtiere | Schwefeldioxid

Moules vapeur dans une sauce marinara

à la tomate légèrement épicée, garnies de persil frais et de ciboulette.

Mollusques | Dioxyde de soufre

Tapas y Entrantes | Tapas & Starters

Salpicón de Marisco

17€

Chilled seafood salad with garden peppers, tomato and spring onion, dressed with olive oil, vinegar and crumbled hard-boiled egg yolk

Gluten | Crustaceans | Eggs | Mollusks | Mustard | Sulphur Dioxide

Kalter Meeresfrüchtesalat

mit Paprika, Tomaten und Frühlingszwiebeln, angemacht mit Olivenöl, Essig und zerbröseltem Eigelb von hartgekochten Eiern.

Gluten | Krebstiere | Eier | Weichtiere | Senf | Schwefeldioxid

Salade froide de fruits de mer

avec poivrons du jardin, tomate et oignon nouveau, assaisonnée d'huile d'olive, de vinaigre et de jaune d'œuf dur émietté.

Gluten | Crustacés | Œufs | Mollusques | Moutarde | Dioxyde de soufre

Pescado en Adobo

19€

Tope fish bites, garlic-vinegar spice blend, lightly battered and fried

Fish | Sulphur Dioxide

Stücke vom Tope-Fisch

gewürzt mit einer Knoblauch-Essig-Gewürzmischung, leicht paniert und frittiert.

Fisch | Schwefeldioxid

Bouchées de poisson tope

assaisonnées d'un mélange d'épices à l'ail et au vinaigre, légèrement panées et frites.

Poisson | Dioxyde de soufre

Platos Principales | Main Courses

To continue eating the Spanish way, we invite you to choose just a few mains to share as a table, a couple of dishes placed in the center is often more than enough.

Our team will happily guide you to the right amount for your table so you can enjoy great food, great company, and a relaxed experience.

Pescados | Fish

Pescado a la Parrilla con Refrito

Grilled fish, all dressed in warm garlic, chili and vinegar oil and fresh parsley

Fish | Sulphur Dioxide

27€

Gegrillter Fisch, serviert

mit warmem Knoblauch-, Chili- und Essigöl sowie frischer Petersilie

Fisch | Schwefeldioxid

Poisson grille

assaisonné d'une huile tiède à l'ail, au piment et au vinaigre, avec du persil

frais

Poisson | Dioxyde de soufre

Suquet

Rock fish stew in a rich broth with seafood and potatoes

Gluten | Crustaceans | Fish | Mollusks | Mustard

26€

Fischeintopf

aus Felsenfischen in einer kräftigen Brühe mit Meeresfrüchten und Kartoffeln

Gluten | Krebstiere | Fisch | Weichtiere | Senf

Ragoût de poissons

de roche dans un bouillon riche avec fruits de mer et pommes de terre

Gluten | Crustacés | Poisson | Mollusques | Moutarde

Tartar de Atún

Bluefin tuna tartare with a savoury Mediterranean dressing of garum, sun-dried tomatoes, peppers, olive oil and egg yolk

Gluten | Eggs | Fish | Mollusks

27€

Thunfisch-Tatar vom Blauflossen-Thun

mit einem herzhaften mediterranen Dressing aus Garum, getrockneten

Tomaten, Paprika, Olivenöl und Eigelb

Gluten | Eier | Fisch | Weichtiere

Tartare de thon rouge

avec une vinaigrette méditerranéenne savoureuse à base de garum, tomates séchées, poivrons, huile d'olive et jaune d'œuf

Gluten | Eufs | Poisson | Mollusques

Gluten-free bread is available upon request. Please inform our team of any allergies or dietary requirements before ordering. While every care is taken in the preparation of our dishes, some items may contain or come into contact with allergens.

Carnes | Meat

Pluma Ibérica a la Brasa 27€
A tender, juicy cut from acorn-fed Ibérico pork, naturally marbled and cooked over the grill until lightly charred on the outside and still succulent inside

Zarter, saftiger Schnitt vom
mit Eicheln gefütterten Ibérico-Schwein, natürlich marmoriert und über dem
Grill gegart, außen leicht angegrillt und innen saftig

Morceau tendre et juteux de porc ibérique nourri aux glands, naturellement
persillé et grillé jusqu'à être légèrement grillé à l'extérieur et encore fondant à
l'intérieur

Ternera a la Brasa 28€
A rich, flavorful cut grilled beef over high heat to achieve a smoky char.

Ein aromatisches
geschmackvolles Stück Fleisch, bei hoher Hitze gegrillt für ein rauchiges Aroma

Une pièce de bœuf riche en saveurs
grillée à feu vif pour obtenir une légère saveur fumée

Pollo al Ajillo 27€
Chicken cooked with olive oil, gently perfumed with garlic and Sherry wine.
Celery | Sulphur Dioxide

Hähnchen in Olivenöl gegart
fein aromatisiert mit Knoblauch und Sherrywein
Sellerie | Schwefeldioxid

Poulet cuit à l'huile d'olive
délicatement parfumé à l'ail et au vin de Xérès
Céleri | Dioxyde de soufre

Chuletillas de Cordero a la Brasa 28€
Flame-grilled lamb chops with romesco verde

Über offenem Feuer gegrillte Lammkoteletts mit grünem Romesco

Côtelettes d'agneau grillées à la flamme avec romesco vert

Guarniciones | Garnish

Pimientos del Piquillo, Ensalada de Lechuga y Cebolleta, y Patatas Fritas 14€
The side of all sides:
confit piquillo peppers with crisp lettuce and spring onion salad and fries -
perfect with any meat or fish
Sulphur Dioxide

Die Beilage aller Beilagen: konfierte Piquillo-Paprika mit knackigem Salat aus
Kopfsalat und Frühlingszwiebeln sowie Pommes - perfekt zu Fleisch oder Fisch
Schwefeldioxid

L'accompagnement par excellence : poivrons piquillo confits avec salade
croquante de laitue et oignons nouveaux et frites - parfait avec viande ou
poisson
Dioxyde de soufre

Menestra de Verduras de Verano 14€
Mixed seasonal steamed vegetables in a light jamon velouté with fresh
parsley
Celery | Nuts | Sulphur Dioxide

Gemischtes saisonales Gemüse
gedämpft und serviert in einer leichten Schinken-Velouté mit frischer Petersilie
Sellerie | Nüsse | Schwefeldioxid

Légumes de saison variés cuits
à la vapeur, servis dans un velouté léger au jambon avec persil frais
Céleri | Fruits à coque | Dioxyde de soufre

Setas Salteadas 14€
Assorted sautéed mushrooms with spring onion, garlic and parsley

Verschiedene sautierte Pilze
mit Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Petersilie

Assortiment de champignons sautés
avec oignons nouveaux, ail et persil

Empedrat 14€
Chilled salad of cooked beans with fresh vegetables, olive oil and tomato
Sulphur Dioxide

Kalter Bohnensalat mit frischem Gemüse, Olivenöl und Tomate
Schwefeldioxid

Salade froide de haricots cuits avec légumes frais, huile d'olive et tomate
Dioxyde de soufre

Gluten-free bread is available upon request. Please inform our team of any allergies or dietary requirements before ordering. While every care is taken in the preparation of our dishes, some items may contain or come into contact with allergens.

Las Paellas de Oliva | Oliva's Paellas

At Oliva, our paellas are not a single "official" Valencia or Alicante recipe, but Oliva's paellas, rice dishes inspired by the long, diverse paella tradition of eastern Spain. They're cooked slowly, meant to be shared in the centre of the table, with the scent of sea and land, and the Mediterranean spirit of gathering around a rice dish and enjoying it together.

Paella de Mariscos

24€

Seafood paella with a rich shellfish stock, prawns, mussels, squid and cuttlefish served with Saffron alioli

Crustaceans | Fish | Milk | Mollusks | Soya

Paella mit Meeresfrüchten

in einer kräftigen Krustentierbrühe, mit Garnelen, Muscheln, Tintenfisch und Sepia, serviert mit Safran-Aioli

Krebstiere | Fisch | Milch | Weichtiere | Soja

Paella aux fruits de mer

avec un bouillon riche de crustacés, crevettes, moules, calmar et seiche, servie avec aioli au safran

Crustacés | Poisson | Lait | Mollusques | Soja

Paella de Pollo

21€

Chicken paella with a rich chicken stock, chicken, mushrooms, artichokes and peppers served with Chives alioli

Celery | Eggs | Milk | Soya | Sulphur Dioxide

Hähnchen-Paella

mit kräftiger Geflügelbrühe, Hähnchen, Pilzen, Artischocken und Paprika, serviert mit Schnittlauch-Aioli

Sellerie | Eier | Milch | Soja | Schwefeldioxid

Paella au poulet

avec un bouillon riche de volaille, poulet, champignons, artichauts et poivrons, servie avec aioli à la ciboulette

Céleri | Eufs | Lait | Soja | Dioxyde de soufre

Las Paellas de Oliva | Oliva's Paellas

Paella Vegetariana

23€

Vegetable paella with a rich vegetable stock and concentrated sofrito, mushrooms, peas, flat green beans, artichokes, peppers and asparagus served with Romesco sauce

Celery | Nuts | Soya | Sulphur Dioxide

Vegetarische Paella

mit kräftiger Gemüsebrühe und konzentriertem Sofrito, Pilzen, Erbsen, grünen Bohnen, Artischocken, Paprika und Spargel, serviert mit Romesco-Sauce

Sellerie | Nüsse | Soja | Schwefeldioxid

Paella végétarienne

avec un bouillon riche de légumes et un sofrito concentré, champignons, petits pois, haricots plats, artichauts, poivrons et asperges, servie avec sauce romesco

Céleri | Fruits à coque | Soja | Dioxyde de soufre

A brief story...

Born in the rice fields and farmhouses around Valencia, paella began as a humble rice cooked outdoors over a wood fire and shared by family and friends on Sundays. As it travelled along Spain's eastern coast, it took on new ingredients and local styles, becoming one of the most recognizable dishes in Spanish cuisine and a symbol of Mediterranean conviviality.

Gluten-free bread is available upon request. Please inform our team of any allergies or dietary requirements before ordering. While every care is taken in the preparation of our dishes, some items may contain or come into contact with allergens.

Postres | Desserts

Tarta de Queso Vasca 14€
Creamy, caramelized Basque-style cheesecake served with forest fruit sauce
Eggs | Milk

Cremiger, karamellierter baskischer Käsekuchen
serviert mit Waldfruchtsauce
Eier | Milch

Cheesecake basque crémeux
et caramélisé, servi avec sauce aux fruits rouges
Œufs | Lait

Crema Catalana 14€
Silky Catalan custard with a honey-glazed top and bright orange marmalade
Eggs | Milk

Seidige katalanische Crème
mit karamellierter Honigkruste und Orangenmarmelade
Eier | Milch

Crème catalane onctueuse
avec une croûte caramélisée au miel et marmelade d'orange
Œufs | Lait

Churros 14€
Crispy housemade churros with rich chocolate sauce and whipped cream
Gluten | Eggs | Milk

Knusprige hausgemachte Churros
mit reichhaltiger Schokoladensauce und Schlagsahne
Gluten | Eier | Milch

Churros croustillants faits maison
avec sauce au chocolat et crème fouettée
Gluten | Œufs | Lait

Postres | Desserts

Frutas Frescas 14€
Fresh seasonal fruit salad

Frischer saisonaler Obstsalat

Salade de fruits frais de saison

Helados 5€
Ice cream variety | vanilla | chocolate | strawberry | banana
Milk

Eissorten
Vanille | Schokolade | Erdbeere | Banane
Milch

Glaces
Vanille | chocolat | fraise | banana
Lait

Sorbetes 5€
Sorbet choice | lime | mango

Sorbetauswahl
Limette | Mango

Sorbet au choix
citron vert | mangue

Menú Vegano | Vegan Menu

Tapas y Entrantes | Tapas & Starters

We recommend two tapas per person, placed in the center of the table so everyone can taste, pass them around, and discover their favorites.

Gazpacho 16€
Chilled tomato and vegetable soup served with a fresh garnish of finely chopped garden vegetables
Sulphur Dioxide

Kalte Tomaten- und Gemüsesuppe, serviert mit frischer Garnitur aus fein gehacktem Gartengemüse
Schwefeldioxid

Soupe froide de tomates et légumes, servie avec une garniture fraîche de légumes finement hachés
Dioxyde de soufre

Tomate tomatada 16€
Fresh tomato salad with a concentrated tomato dressing
Soya | Sulphur Dioxide

Frischer Tomatensalat mit konzentriertem Tomatendressing
Soja | Schwefeldioxid

Salade de tomates fraîches avec une vinaigrette concentrée à la tomate
Soja | Dioxyde de soufre

Pimientos de Padrón 14€
Fried Padrón peppers - some are hot, some are not - sprinkled with flaky sea salt

Gebratene Padrón-Paprika
manche sind scharf, manche nicht - bestreut mit grobem Meersalz

Poivrons de Padrón frits
certains sont piquants, d'autres non - saupoudrés de sel de mer

Gluten-free bread is available upon request. Please inform our team of any allergies or dietary requirements before ordering. While every care is taken in the preparation of our dishes, some items may contain or come into contact with allergens.

Menú Vegano | Vegan Menu

Tapas y Entrantes | Tapas & Starters

Cogollos con olivada 16€

Baby gems salad dressed with black olive tapenade

Sulphur Dioxide

Romanasalat (Mini-Herzen) mit schwarzer Oliventapenade

Schwefeldioxid

Salade de sucres avec tapenade d'olives noires

Dioxyde de soufre

Patatas bravas 21€

Crispy, creamy potatoes with spicy tomato sauce, our take on classic patatas bravas

Knusprige, cremige Kartoffeln

mit würziger Tomatensauce - unsere Interpretation der klassischen Patatas

Bravas

Pommes de terre croustillantes

et fondantes avec sauce tomate épicée - notre version des patatas bravas classiques

Platos Principales | Main Courses

*To continue eating the Spanish way, we invite you to choose just a few mains to share as a table, a couple of dishes placed in the center is often more than enough.
Our team will happily guide you to the right amount for your table so you can enjoy great food, great company, and a relaxed experience.*

Menestra de Verduras de Verano 19€
Mixed seasonal steamed vegetables in a light velouté with fresh parsley
Soya | Nuts | Sulphur Dioxide

Gemischtes saisonales Gemüse
gedämpft und serviert in einer leichten Velouté mit frischer Petersilie
Soja | Nüsse | Schwefeldioxid

Légumes de saison variés cuits
à la vapeur, servis avec un velouté léger et du persil frais
Soja | Fruits à coque | Dioxyde de soufre

Setas Y Patatas Salteadas 19€
Sautéed mushrooms and potatoes with spring onion, garlic, and parsley

Sautierte Pilze und Kartoffeln
mit Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Petersilie

Champignons
et pommes de terre sautés avec oignons nouveaux, ail et persil

Paella Vegetariana 21€
Vegetable paella with a rich vegetable stock and concentrated sofrito, mushrooms, peas, flat green beans, artichokes, peppers and asparagus served with Romesco sauce
Celery | Nuts | Soya | Sulphur Dioxide

Vegetarische Paella
mit kräftiger Gemüsebrühe und konzentriertem Sofrito, Pilzen, Erbsen, grünen Bohnen, Artischocken, Paprika und Spargel, serviert mit Romesco-Sauce
Sellerie | Nüsse | Soja | Schwefeldioxid

Paella végétarienne
avec un bouillon riche de légumes et un sofrito concentré, champignons, petits pois, haricots plats, artichauts, poivrons et asperges, servie avec sauce romesco
Céleri | Fruits à coque | Soja | Dioxyde de soufre

Gluten-free bread is available upon request. Please inform our team of any allergies or dietary requirements before ordering. While every care is taken in the preparation of our dishes, some items may contain or come into contact with allergens.

Postres | Desserts

Arroz con Leche
Creamy rice pudding with citrus essence 14€

Cremiger Milchreis mit Zitrusnote

Riz au lait crémeux avec une touche d'agrumes

Frutas Frescas
Fresh seasonal fruit salad 14€

Frischer saisonaler Obstsalat

Salade de fruits frais de saison

Sorbetes
Sorbet choice | Lime | Mango 5€

Sorbetauswahl
Limette | Mango

Sorbet au choix
citron vert | mangue

Menú para Bebés | Toddler's Menu

Cream of green vegetables, rice and olive oil 9€

Crème aus grünem Gemüse, Reis und Olivenöl

Crème de légumes verts, riz et huile d'olive

Cream of chicken, potato, carrots and celery 9€
Celery

Crème aus Hähnchen, Kartoffeln, Karotten und Sellerie
Sellerie

Crème de poulet, pommes de terre, carottes et céleri
Céleri

Cream of poached fish fillet, zucchini, carrots and potatoes 10€
Fish

Crème aus pochiertem Fischfilet, Zucchini, Karotten und Kartoffeln
Fisch

Crème de filet de poisson poché, courgettes, carottes et pommes de terre
Poisson

Cream of seasonal fruits and biscuits 10€
Gluten | Milk

Crème aus saisonalen Früchten und Keksen
Gluten | Milch

Crème de fruits de saison et biscuits
Gluten | Lait

All our Ikos Baby selections have been prepared with fresh ingredients & virgin olive oil with no salt or pepper added.

Gluten-free bread is available upon request. Please inform our team of any allergies or dietary requirements before ordering. While every care is taken in the preparation of our dishes, some items may contain or come into contact with allergens.

Menú Infantil | Kids Menu

Tapas y Entrantes | Tapas & Starters

Tomate tomatada 16€
Fresh tomato salad with a concentrated tomato dressing
Soya | Sulphur Dioxide

Frischer Tomatensalat
mit konzentriertem Tomatendressing
Soja | Schwefeldioxid

Salade de tomates fraîches
avec vinaigrette concentrée à la tomate
Soja | Dioxyde de soufre

Ensaladilla rusa 14€
Creamy, refreshing Russian salad of vegetables with mayonnaise, tuna in olive oil, anchovies and salted prawns
Crustaceans | Eggs | Fish | Milk

Cremiger russischer Salat
mit Gemüse, Mayonnaise, Thunfisch in Olivenöl, Sardellen und gesalzenen Garnelen
Krebstiere | Eier | Fisch | Milch

Salade russe crémeuse de légumes
avec mayonnaise, thon à l'huile d'olive, anchois et crevettes salées
Crustacés | Œufs | Poisson | Lait

Patatas bravas 16€
Crispy, creamy potatoes with spicy tomato sauce and velvety alioli – our take on classic patatas bravas
Milk

Knusprige, cremige Kartoffeln
mit würziger Tomatensauce und samtigem Aioli
Milch

Pommes de terre croustillantes
et fondantes avec sauce tomate épicée et aioli onctueux
Lait

Gluten-free bread is available upon request. Please inform our team of any allergies or dietary requirements before ordering. While every care is taken in the preparation of our dishes, some items may contain or come into contact with allergens.

Menú Infantil | Kids Menu

Tapas y Entrantes | Tapas & Starters

Tortilla Española Spanish potato omelette, classic tortilla de patatas with a creamy centre, juicy inside and lightly golden on the outside Eggs	16€
Spanisches Kartoffelomelett mit cremigem Kern, innen saftig und außen leicht goldbraun Eier	
Omelette espagnole aux pommes de terre, cœur crémeux, intérieur moelleux et extérieur légèrement doré Œufs	
Huevos rotos con patatas y jamón Crispy fries topped with runny fried eggs and thin slices of cured jamon, all mixed together at the table Eggs	16€
Knusprige Pommes mit Spiegeleiern und dünn geschnittenem Schinken, am Tisch vermischt Eier	
Frites croustillantes avec œufs au plat et fines tranches de jambon, mélangés à table Œufs	

Platos Principales | Main Courses

*All kids mains are served with crispy lettuce salad and French fries

Pescado a la Parrilla con Refrito

16€

Grilled fish, all dressed in warm garlic, chili and vinegar oil and fresh parsley

Fish | Sulphur Dioxide

Gegrillter Fisch

mit warmem Knoblauch-, Chili- und Essigöl sowie frischer Petersilie

Fisch | Schwefeldioxid

Poisson grillé

avec huile tiède à l'ail, piment et vinaigre et persil frais

Poisson | Dioxyde de soufre

Pescado en adobo

17€

Fish marinated in garlic, herbs, spices and vinegar, then battered and fried

Gluten | Fish | Sulphur Dioxide

Fisch mariniert

mit Knoblauch, Kräutern, Gewürzen und Essig, dann paniert und frittiert

Gluten | Fish | Schwefeldioxid

Poisson mariné à l'ail

aux herbes, aux épices et au vinaigre, puis frit

Gluten | Poisson | Dioxyde de soufre

Pluma Ibérica a la Brasa

17€

A tender, juicy cut from acorn-fed Ibérico pork, naturally marbled and cooked over the grill until lightly charred on the outside and still succulent inside

Zarter, saftiger Schnitt vom

mit Eichen gefütterten Ibérico-Schwein, natürlich marmoriert und über dem Grill gegart, außen leicht angegrillt und innen saftig

Morceau tendre et juteux de porc ibérique nourri

aux glands, naturellement persillé et grillé jusqu'à être légèrement grillé à l'extérieur et encore fondant à l'intérieur

Pollo al Ajillo

17€

Chicken cooked with olive oil, gently perfumed with garlic and Sherry wine

Hähnchen in Olivenöl gegart

fein aromatisiert mit Knoblauch und Sherrywein

Poulet cuit à l'huile d'olive

délicatement parfumé à l'ail et au vin de Xérès

Gluten-free bread is available upon request. Please inform our team of any allergies or dietary requirements before ordering. While every care is taken in the preparation of our dishes, some items may contain or come into contact with allergens.

And more...

Hamburguesa de Ternera 12€

Juicy kids' beef burger with tomato, lettuce, and crispy fries

Gluten | Eggs | Milks | Mustard | Soja

Saftiger Kinder-Rindfleischburger mit Tomate, Salat und Pommes

Gluten | Eier | Milch | Senf | Soja

Burger de bœuf juteux pour enfants avec tomate, laitue et frites

Gluten | Œufs | Lait | Moutarde | Soja

Pizza Margherita 14€

Classic mozzarella and tomato sauce pizza, simple and delicious

Gluten | Milk

Klassische Pizza

mit Mozzarella und Tomatensauce, einfach und lecker

Gluten | Milch

Pizza classique mozzarella

et sauce tomate, simple et délicieuse

Gluten | Lait

Pasta Penne 13€

Penne pasta served with tomato sauce

Gluten

Penne mit Tomatensauce

Gluten

Penne servies avec sauce tomate

Gluten

And more...

Croquetas de Pescado

13€

Crispy fish croquettes with tomato, cucumber and French fries

Gluten | Fish

Knusprige Fischkroketten mit Tomate, Gurke und Pommes frites

Gluten | Fisch

Croquettes de poisson croustillantes avec tomate, concombre et frites

Gluten | Poisson

Nuggets de Pollo

13€

Crispy chicken nuggets served with tomato, cucumber and French fries

Gluten

Knusprige Chicken Nuggets mit Tomate, Gurke und Pommes frites

Gluten

Nuggets de poulet croustillants avec tomate, concombre et frites

Gluten

Postres | Desserts

Tarta de Queso Vasca 14€
Creamy, caramelized Basque-style cheesecake served with forest fruit sauce
Eggs | Milk

Cremiger, karamellierter baskischer Käsekuchen, serviert mit Waldfruchtsauce
Eier | Milch

Cheesecake basque crémeux et caramélisé, servi avec sauce aux fruits rouges
Œufs | Lait

Crema Catalana 14€
Silky Catalan custard with a honey-glazed top and bright orange marmalade
Eggs | Milk

Seidige katalanische Creme mit karamellierter Honigkruste und Orangenmarmelade
Eier | Milch

Crème catalane onctueuse avec une croûte caramélisée au miel et marmelade d'orange
Œufs | Lait

Frutas Frescas 14€
Fresh seasonal fruit salad

Frischer saisonaler Obstsalat

Salade de fruits frais de saison

Postres | Desserts

Helados

5€

Ice cream variety | vanilla | chocolate | strawberry | banana

Milk | Soya

Eissorten

Vanille | Schokolade | Erdbeere | Banane

Milch | Soja

Glaces

Vanille | chocolat | fraise | banane

Lait | Soja

Sorbetes

5€

Sorbet choice

Lime | mango

Sorbetauswahl

Limette | Mango

Sorbet au choix

Citron vert | mangue

Salads are dressed with extra virgin olive oil or a blend of olive and plant-based oils.

Plant-based oils are used for frying.

All prices include the applicable taxes and charges.

Guests are not obliged to pay if a valid receipt or invoice has not been provided.

Gluten-free bread is available upon request. Please inform our team of any allergies or dietary requirements before ordering. While every care is taken in the preparation of our dishes, some items may contain or come into contact with allergens.