



WELKOM BIJ RESTAURANT OLIJF

Wij lopen over van passie voor Mediterrane smaken. Maar pin ons niet vast op gerechten enkel uit de Spaanse keuken. We houden ons het smakelijke recht voor om ons door elke temperamentvolle keuken en naar de waan van de dag te laten inspireren, Mediterrane smaken weliswaar, maar het zijn allemaal tapas en streekproducten op Olijf-wijze.

Mocht het lastig zijn een keuze te maken, overweeg dan het 2- of 3-gangen Tapasmenu.

Dit menu is samengesteld naar de waan van de dag. Wij zorgen er voor dat u geen smaken over het hoofd ziet.

EET SMAKELIJK

KOUDE TAPAS

- Barra Gallega, op steen gebakken Spaans brood, kruidenboter, aioli, tomatentapenade. € 5,-
- Panne aioli, warme knoflookbroodjes van de grill, kruidenboter, aioli, tomatentapenade . € 5,-
- Nachos, met kaas gegratineerde tortillachips, crème fraîche, guacamole. € 4,-
- Aceitunas ajo, in knoflook gemarineerde groene olijven zonder pit uit Italië. € 4,-
- Aceitunas mixtas, gemengde olijven, piment, paprika, knoflook, rozemarijn. € 4,-
- Aceitunas con queso feta, gemarineerde olijven met feta. € 4,-
- Tortilla vegetal, tortilla punten, gegrilde courgette, aubergine, crème van gepofte paprika. (4 st) € 6,-
- Carpaccio, carpaccio van rund, truffelmayonaise, Mahon kaas, rucola, pompoenpitten. € 6,50
- Pincho Ibérico, spiesjes van Iberische runderentrecote, asperge, basilicumcrème, balsamico-ui. (4 st) € 8,-
- Rotolo espinacas, rotolo van omelet, spinazie, bieslookkaas, gerookte zalm, tomatendressing. (4 st) € 7,50
- Pincho atún, spiesjes van tonijn, zwarte sesam, zoete komkommer, wakame, soja-gember-dressing. (4 st) € 9,-
- Rollo de hojas, 'Pata Negra' in bladerdeeg, Provençaalse kruiden, pikante BBQ-dip. € 9,50
- Crujiente, krokant gefrituurde Mahon kaas, serranoham, honing-mosterdsaus, shiso purper. € 7,50
- Caprese, buffelmozzarella, Pomodori tomaat, basilicum, Keltisch zeezout, grove peperolie. € 7,-
- Ensalada mixta, luxe gemengde salade met Mediterrane garnituur, olijfolie extra vergine. € 6,50

2 GANGEN TAPAS MENU

Samengesteld naar de waan van de dag. € 25^{,50}
(prijs per persoon, minimaal 2 personen)

3 GANGEN TAPAS MENU

Samengesteld naar de waan van de dag. € 29^{,50}
(prijs per persoon, minimaal 2 personen)

TOSTADES

Knoflookbroodjes van de grill, belegd met:

Serranoham, tomatentapenade. (4 stuks) € 7,-

Gerookte zalm, guacamole, grove peper. (4 stuks) € 7,-

Pincho, geitenkaas, pistache, honing. (4 stuks) € 8,-

Runderentrecote, balsamico-ui, truffelmayonaise. (4 stuks) € 7,-

Proeverij van bovenstaande tostades. (4 stuks) € 8,-

VLEESWAREN EN HAMMEN

Pata Negra, Jamón Iberico Bellota, Spaanse ham met een rijping van 30 maanden. € 14,50

Jamón serrano reserve, Spaanse ham met een rijping van 14 maanden. € 7,50

Manto Iberico Bellota, gedroogde worst van Iberische varkensnek. € 6,-

Chorizo Iberico, Spaanse pikante worst gerijpt met pimiento. € 6,-

Lomo Iberico Bellota, Spaanse gedroogde worst gerijpt met piementón. € 6,-

Embutidos a la plancha, proeverij van Mediterrane vleeswaren met olijventapenade en gegrild knoflookbrood. € 14,50

KAZEN

Gorgonzola, zachte blauwader kaas uit Italië. € 6,-

Tomme de chèvre, zachte romige geitenkaas. € 6,-

Mahon, jonge koemelkkaas van het eiland Menorca. € 6,50

Manchego, harde schapenkaas zes maanden gerijpt. € 6,-

Queso a la plancha, proeverij van Mediterrane kazen met dadelbrood uit eigen keuken. € 12,50

Heeft u een allergie? Meld het ons!

WARME TAPAS

Medallón de cerdo, gegrilde varkenshaasmedaillons, pancetta, little gem, chimichurri. (4 stuks) € 9,-

Queso parillo, geitenkaas uit de oven, tijmhoning, notencrunch, gegrilde tostades. € 7,-

Calamares, gefrituurde inktvisringen met cocktailsaus en limoen. € 6,50

Gamba's al ajillo, Spaanse garnalen met pikante knoflookolie en crostini. € 11,50

Croquetas, kroketten van gerookte zalm, rivierkreeft, dillemayonaise. (4 stuks) € 7,50

Tortilla tirar, Iberisch varken, op lage temperatuur gegaard, krokante tortilla,

BBQ saus. (4 stuks) € 7,50

Croquetas, kroketten van kalfssukade, honing-mosterdmayonaise. (4 stuks) € 7,-

Empanada, pasteitjes, gemarineerde kip, tomatensalsa, zeezout, piri piri saus. (4 stuks) € 7,-

Pita queso, pita uit de oven, Tallegio kaas, groenten, gekonfijte rode ui. (4 stuks) € 7,-

Solomillo, roergebakken ossenhaas, groenten, truffeljus. € 11,50

El pescado del horno, kabeljauw uit de oven, venkelsalade, gepofte tomaat, pesto. (4 stuks) € 10,50

Nacho di pollo, in nacho's gefrituurde kippendijen, pikante soja-sesamdressing. (4 stuks) € 7,-

Patatas bravas, aardappels uit de oven met knoflook en rozemarijn. € 4,50

HOOFDGERECHTEN

Mixed grill, ossenhaas, varkenshaas, kippendij, spare rib, kruidenboter. € 22,50

Solomillo, tournedos van de grill, gekonfijte knoflookjus, sissend in de pan geserveerd. € 26,50

Atún a la parrilla, tonijnsteak van de grill, soja, wakame, wasabi. € 21,50

Fajitas de pollo, sissende Mexicaanse kipreepjes met tortilla's, guacamole, zure room. € 18,50

Vegetarische proeverij, wisselende gerechtjes, Mediterrane salade, patatas bravas, aioli. € 18,50

Gerechten worden geserveerd met roergebakken groenten, patatas bravas, aioli en Mediterrane salade.

DESSERTS

Tarta Santiago, chocoladetaart, bosbessensaus, vanille-ijs. € 7,-

Wijnsuggestie - Pedro Ximénez Bertola

Torre, Oreo koekjes, aardbeien, kokoscrème, banaan roomijs. € 7,-

Wijnsuggestie - Rivesaltes Tuilé

Tarta de Queso, passievruchten cheesecake, gelei van gin, frambozen dragonijs. € 7,-

Wijnsuggestie - Beerenauslese

Crema Catalana. € 6,50

Wijnsuggestie - Moscatel Añejo

Coupe Olijf, drie smaken ijs van het seizoen met slagroom. € 6,-

Wijnsuggestie - wisselend naar de smaken ijs

Tapas dessert, proeverij van dagelijks wisselende nagerechten. € 6,50

Wijnsuggestie - wisselend naar de nagerechten

Queso a la plancha, proeverij van Mediterrane kazen met dadelbrood uit eigen keuken. € 7,50

Wijnsuggestie - proeverij van Port

HUISWIJNEN

Wit / droog	Conde Pinel, Verdejo, Spanje	glas € 4,-	karaf 50 cl. € 14,-	fles € 19,50
Wit / zoet	Mostoduva, frizzante, Italië	glas € 4,-	karaf 50 cl. € 14,-	fles € 19,50
Rood	Conde Pinel, Tempranillo, Spanje	glas € 4,-	karaf 50 cl. € 14,-	fles € 19,50
Rosé / droog	Conde Pinel, Tempranillo, Spanje	glas € 4,-	karaf 50 cl. € 14,-	fles € 19,50
Rosé / zoet	Zinfandel, Turn Stone, US	glas € 4,-	karaf 50 cl. € 14,-	fles € 19,50

WITTE WIJNEN

Antares - Chardonnay, Chili - zacht en rijp citrusfruit, lichte houttoets. Glas € 5,- / fles € 23,50

Montgravet - Sauvignon Blanc, Frankrijk - verse appel, citrus en exotisch fruit. Glas € 5,- / fles € 23,50

Castel Firmian - Pinot Grigio, Italië - fruitig met limoen en frisse zuren. Glas € 5,- / fles € 23,50

Diorama - Chardonnay, Spanje - licht romig, smaak van tropisch fruit. Fles € 27,50

RODE WIJNEN

Quinta Da Espiga - blend, Portugal - specerijen, kersenfruit en soepele tannines. Glas € 5,- / fles € 23,50

Rioja Monte Llano - Tempranillo, Spanje - rijp donker fruit, lichte vanillegeur. Glas € 5,- / fles € 23,50

Castel Firmian - Marzemino, Italië - rood fruit met prettige tannines. Glas € 5,- / fles € 23,50

Diorama - Garnatxa Negra, Spanje - licht gekruide wijn, gekonfijt fruit. Fles € 27,50

MOUSSERENDE WIJNEN

Ibis Frizzante - prosecco wit, Italië - elegant en fris. Glas € 4,50 / fles € 21,-

Ibis Raboso - prosecco rosé, Italië - fris, licht rood bosfruit en aardbei en fris. Glas € 4,50 / fles € 21,-

Mont Marcal Reserva Brut - Cava, Spanje - zacht, rijk en elegant droog. Fles € 26,50

Mont Marcal Reserva Rosado - Cava, Spanje - rijp fruit van kersen en bessen. Fles € 26,50

PORT WIJNEN

Fonseca special white Port, Portugal - honing, rozijnen, geroosterde amandelen. Glas € 4,-

Croft Pink Port Rosé, Portugal - bessen, kersen, framboos, honing. Glas € 4,-

Fonseca special Ruby Port, Portugal - vol en krachtig, rijke fruitige afdronk. Glas € 4,-

TAFELWATER

Chaudfontaine - blauw of rood, 1 liter. Fles € 5,-