



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 mixtas, gemengde olijven, piment, paprika, knoflook, rozemarijn. € 4,-
- Aceitunas ajo, groene mammoet olijven in knoflook gemarineerd. € 4,-
- Tortilla, gegrilde wrap, Peppadew, chorizo, lomo, gerookte Provolone, oregano. (4 st) € 8,50
- Rotolo, omeletrol, pata negra, chillies, soja, groente. (4 st) € 14,-
- Carpaccio, Mahon kaas, rucola, pijnboompitten, truffelmayonaise. € 7,50
- Gebraden runder ribeye, gepofte knoflook, parmezaan, pancetta, Bulls-Eye salade. € 10,-
- Rollo, gerookte heilbot, mousse van zalm, zoetzure komkommer. (4 st) € 9,50
- Tostade, falafel met tomatencouscous, pistache, Jalapeno aioli. (4 st) € 6,50
- Pincho, gamba, serranoham, roze pepermayonaise, rode ui chutney. (4 st) € 8,50
- Empanada, lauwwarm, feta, spinazie, walnoot, honing. (4 st) € 6,50
- Rillette, gestoofde eend, zoete rode kool, sesam, teriyaki. (4 st) € 7,50
- Ensalada mixta, salade bowl, mozzarella, cherrytomaat, avocado, basilicum, pompoenpitten. € 7,-

2 GANGEN TAPAS MENU

Samengesteld naar de waan van de dag. € 26^{,50}
(prijs per persoon, minimaal 2 personen)

3 GANGEN TAPAS MENU

Samengesteld naar de waan van de dag. € 32^{,50}
(prijs per persoon, minimaal 2 personen)

TOSTADES

Knoflookbroodjes van de grill belegd met:

Pincho gerookte kip, peppadew. (4 stuks) € 7,-

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

Kalfslende, mayonaise van Hollandse garnalen. (4 stuks) € 8,-

Mozzarella, tomaat, basilicum. (4 stuks) € 7,-

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

MEDITERRANE 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,-

KAZEN

Gorgonzola, zachte blauwaderkaas 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,-

A LA PLANCHA

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

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

Combinación, proeverij van Mediterrane vleeswaren en kazen met tomatentapenade
en gegrild knoflookbrood. € 13,50

WARME TAPAS

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 Pata Negra, gerookte kip, BBQ-saus. (4 st) € 7,-

Solomillo, roergebakken ossenhaas, groente, knoflook, sherry-room. € 11,50

Rollo de hojaldre, rolletjes van bladerdeeg, Chorizo Iberico, Mahon, rode mojo. (4 st) € 7,

Dedos de costilla, krokante Iberico rib fingers, sesam, teriyakisaus. (4 st) € 8,-

Börek cigar, crispy filodeeg, zalm, zeekraal, dille, limoenyoghurt. (4 st) € 8,-

Batatas fritas, zoete aardappel frites, aioli. € 4,50

Riso fritto, crispy van rijst, kalfssukade, San Miguel, truffelmayonaise. (4 st) € 7,-

Kebab, pincho van pikant rundergehakt, munt, komijn, tzaziki. (4 st) € 7,50

Pollo crujiente, in sesam gefrituurde kiphaasjes, couscous, gepofte paprikachutney. (4 st) € 7,-

Frittata, zoete aardappeltaart, gele courgette, bimi, pesto, jus van bosui, preikoekje. (4 st) € 7,-

Spedini, gemarineerde varkenshaasspiesjes van de grill, chimichurri. (4 st) € 8,50

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

Heeft u een allergie? Meld het ons!

HOOFDGERECHTEN

Mixed grill, ossenhaas, varkenshaas, kippendij, sparerib, kruidenboter. € 24,50

Solomillo, tournedos van de grill, jus van bosui, sissend in de pan geserveerd. € 26,50

Pescado de la parrilla, gegrilde zwaardvis, gepofte cherrytomaat, pesto, krokante prei. € 21,50

Bovenstaande gerechten worden geserveerd met roerbakken groenten, patatas bravas en Mediterrane salade.

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

Vegetarische proeverij, wisselende gerechtjes, Mediterrane salade, zoete aardappel frites. € 18,50

DESSERTS

Pastelería de chocolate, chocoladetaart, swirl van witte chocolade, yoghurt-ijs. € 7,-

Wijnsuggestie - Pedro Ximénez Pemartín

Pastel de manzana, appelcrumble, Baristosaus, vanille-ijs. € 6,-

Wijnsuggestie - Hausmann Beerenauslese Rheinhessen

Trifle, kaneel, pandan, spekkoeke. € 6,-

Wijnsuggestie - Pedro Ximénez Martín Verástegui

Pastel de nata, pure chocolade-ijs, sinaasappelmousse, salted caramel. € 7,-

Wijnsuggestie - De Muller Moscatel Añejo

Coupe Olijf, drie smaken ijs van het seizoen met slagroom. € 6,50

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,-

Wijnsuggestie: proeverij van Port of Pedro Ximénez Pemartín

HUISWIJNEN

Wit / droog	Conde Pinel, Verdejo, Spanje	glas € 4,50	karaf 50 cl. € 15,50	fles € 22,-
Wit / zoet	Mostoduva, frizzante, Italië	glas € 4,50	karaf 50 cl. € 15,50	fles € 22,-
Rood	Conde Pinel, Tempranillo, Spanje	glas € 4,50	karaf 50 cl. € 15,50	fles € 22,-
Rosé / droog	Conde Pinel, Tempranillo, Spanje	glas € 4,50	karaf 50 cl. € 15,50	fles € 22,-
Rosé / zoet	Zinfandel, Turn Stone, US	glas € 4,50	karaf 50 cl. € 15,50	fles € 22,-

WITTE WIJNEN

Antares - Chardonnay, Chili - zacht en rijp citrusfruit, lichte houttoets. Glas € 5,50 / fles € 26,50

Montgravet - Sauvignon Blanc, Frankrijk - verse appel, citrus en exotisch fruit. Glas € 5,50 / fles € 26,50

Castel Firmian - Pinot Grigio, Italië - fruitig met limoen en frisse zuren. Glas € 5,50 / fles € 26,50

Diorama - Chardonnay, Spanje - licht romig, smaak van tropisch fruit. Fles € 29,-

RODE WIJNEN

Quinta Da Espiga - Blend, Portugal - specerijen, kersenfruit en soepele tannines. Glas € 5,50 / fles € 26,50

Rioja Monte Llano - Tempranillo, Spanje - rijp donker fruit, lichte vanillegeur. Glas € 5,50 / fles € 26,50

Castel Firmian - Marzemino, Italië - rood fruit met prettige tannines. Glas € 5,50 / fles € 26,50

Diorama - Garnatxa Negra, Spanje - licht gekruide wijn, gekonfijt fruit. Fles € 29,-

MOUSSERENDE WIJNEN

Ibis Frizzante - prosecco wit, Italië - elegant en fris. Glas € 4,50 / fles € 22,-

Ibis Raboso - prosecco rosé, Italië - fris, licht rood bosfruit en aardbei en fris. Glas € 4,50 / fles € 22,-

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 € 5,50

Croft Pink Port Rosé, Portugal - bessen, kersen, framboos, honing. Glas € 5,50

Fonseca special Ruby Port, Portugal - vol en krachtig, rijke fruitige afdronk. Glas € 5,50

TAFELWATER

Chaudfontaine - blauw of rood, 1 liter. Fles € 6,50