



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, tomatenhummus. € 5,-

Panne aioli, warme knoflookbroodjes van de grill, kruidenboter, aioli, tomatenhummus. € 5,50

Nachos, met kaas gegratineerde tortillachips, crème fraîche, guacamole. € 4,50

Aceitunas mixtas, gemengde olijven, piment, paprika, knoflook, rozemarijn. € 4,-

Aceitunas ajo, groene mammoet olijven in knoflook gemarineerd. € 4,-

Rollo, runderpastrami, tapenade van artisjok zongedroogde tomaat, gerookte paprikadressing.

(4 st) € 7,50

Carpaccio, Mahon kaas, rucola, pijnboompitten, truffelmayonaise. € 7,50

Ensalada, quinoasalade, gerookte makreel, kappertjesdressing, Limon Cress. € 8,50

Ternera, rosé gebraden kalfsentrecote, zalmmayonaise, gepofte tomaat, sjalot. € 7,-

Wrap, chorizo Ibérico, gegrilde courgette, aubergine, geitenkaas gegratineerd. (4 st) € 7,-

Rotolo, serranoham, Cantaloupe meloen, cream cheese, balsamico, granaatappel. (4 st) € 6,50

Pincho Scampi, salsa, groente, citroengras, gembersaus. (4 st) € 9,50

Ensalada mixta, salade bowl, mozzarella, cherrytomaat, avocado, basilicum, pompoenpitten. € 7,-

2 GANGEN TAPAS MENU € 26^{,50}

Samengesteld naar de waan van de dag.

(prijs per persoon, minimaal 2 personen)

3 GANGEN TAPAS MENU € 32^{,50}

Samengesteld naar de waan van de dag.

(prijs per persoon, minimaal 2 personen)

TOSTADES

Knoflookbroodjes van de grill belegd met:

Gebraden kalfsentrecote, groentesalsa. (4 stuks) € 8,-

Gerookte zalm, guacamole, grove peper. (4 stuks) € 8,-

Pastrami, tomaten-artisjok tapenade. (4 stuks) € 7,-

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 pimienta. € 6,-

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

KAZEN

Gorgonzola, zachte blauwaderkaas uit Italië. € 6,-

Mucia al Vino Queso D.P., milde geitenkaas in een korst van rode wijn. € 6,-

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

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. € 7,-
- Gamba's al ajillo, Spaanse garnalen met pikante knoflookolie en crostini. € 11,50
- Croquetas, kroketten, in bier gestoofde rundersukade, citroenmayonaise. (4 st) € 7,-
- Solomillo, roergebakken ossenhaas, groente, yoghurt. € 12,50
- Riso fritto, rivierkreeft, Wakame, limoen-dillemayonaise. (4 st) € 8,50
- Serrano, groene asperge, kruidenolie, met kaas gegratineerd. € 6,50
- Albondigas, gehaktballetjes, tomaten-paprikasaus. (6 st) € 6,-
- Spedini, pincho varkenshaas van de grill, knoflook-rozemarijnsaus. (4 st) € 9,-
- Pescado, naanbrood, kabeljauwfilet, tomaat, mozzarella, pestomayonaise. € 8,50
- Pollo picante, cup, pikante kip, sweet sour, Jalapeño. (4 st) € 8,-
- Patatas bravas, aardappels uit de oven, knoflook, rozemarijn, bravas saus. € 4,50

VEGABITES

- Falafel, tuinbonen, Ras el Hanout, muntyoghurt. (4 st) € 5,50
- Empanada, lauwwarm, tempé, lente-ui, ketjap. (4 st) € 6,50
- Melanzane, "crispy" aubergine, zwarte sesam, teriyaki. € 5,50
- Champiñones con queso, gevulde champignons uit de oven, kruidenkaas, Parmezaanse kaas.
(2 st) € 4,50
- Crujiente, bitterbal, Manchego, noten, mosterdmayonaise. (4 st) € 6,-
- Quesadilla, avocado, tomaat, Cheddar, kidneybonen. (2 st) € 6,-
- Batatas fritas, zoete aardappel frites, truffelmayonaise. € 4,50
- Vega a la plancha, vegetarische proeverij geserveerd als hoofdgerecht. € 18,50

HOOFDGERECHTEN

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

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

Pescado de la parrilla, kabeljauwfilet, tomaat, mozzarella, pestomayonaise. € 21,50

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

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

Vega a la plancha, vegetarische proeverij geserveerd als hoofdgerecht. € 18,50

DESSERTS

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

Pastel de mango, mango-passievrucht cheesecake, kokosijs. € 7,-

Lemonbar, citroencookie, pure chocolade-ijs. € 7,-

Pastel de nata, witte chocolademousse, mandarijn-basilicumijs, frambozensaus. € 7,-

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

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

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

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, USA	glas € 4,50	karaf 50 cl. € 15,50	fles € 22,-

WITTE WIJNEN

Saint Martin Reserve - Chardonnay, Frankrijk - zachte ronde smaak, perzik, hazelnoten. Glas € 5,50 / fles € 26,50

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

Canapi - Pinot Grigio, Italië - sappig met smaken van citrus en tropische vruchten. Glas € 5,50 / fles € 26,50

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

Saint Martin Reserve - Merlot, Frankrijk - soepel, volle smaak en zachte fruittonen. Glas € 5,50 / fles € 26,50

ROSÉ WIJNEN

Preciosa - Pinot Grigio Blush, Italië - lichte, frisse droge rosé met hinten van citrus en rood fruit.

Glas € 5,50 / fles € 26,50

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. 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

Cro 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