

OFRECEMOS

Servicio

De martes a domingo
De 13:30 p.m. a 23:00

MENÚ

Reservas

*34 667538459

@tequila.oliva



Oliva

Tequila

Tacos Mexicanos

12,00 €

Tortillas de maíz suaves y calientes, listas para doblar y disfrutar. Puedes elegir entre nuestras deliciosas variedades:

- **Tinga de pollo**

Pollo deshebrado en una salsa de jitomate, cebolla y chipotle, con ese toque ahumado y picantito.

- **Pollo con mole**

El sabor profundo del mole poblano, con su mezcla de chiles, especias y chocolate, cubriendo pollo jugoso.

- **Cochinita pibil**

Cerdo marinado en achiote y jugo de naranja agria, cocido lentamente hasta que se deshace, servido con cebolla morada encurtida.

- **Carne desmechada**

Carne de res cocida a fuego lento con especias, jugosa y con un sabor intenso que conquista desde el primer bocado.

Empanadas de carne picada 12,00 €

Crujientes por fuera y jugosas por dentro. Masa casera rellena de carne picada sazonada con especias, un clásico que nunca falla

Nachos Especiales

7,00 €

Totopos de maíz cubiertos con queso fundido, crema (nata), y tu elección de carne o pollo, todo bañado con nuestra salsa cremosa de chipotle. Perfectos para compartir... o no.

Patatas rellenas

4,00 €

Patatas horneadas y rellenas de carne especiada, gratinadas con queso hasta dorar. Un bocado reconfortante con corazón casero.

Pollo con mole

14,00 €

Una joya de la cocina mexicana: pollo tierno bañado en mole casero, una salsa rica y compleja con chiles, especias, chocolate y amor.

Tacos dorados

12,00 €

Tortillas rellenas de pollo deshebrado, fritas hasta quedar crujientes, servidas con lechuga, nata, queso rallado y salsa. Un clásico que cruje y conquista.

Callos

9,00 €

Un clásico de la cocina tradicional, preparado con mimo. Callos de ternera cocinados lentamente con chorizo y morcilla, en una salsa espesa y especiada que reconforta el alma.

Bacalao al Pilpil

15,00 €

Lomo de bacalao desalado, confitado en aceite de oliva con ajo y guindilla, ligado a la perfección con su propio jugo hasta lograr la emblemática salsa pilpil, cremosa y sedosa.

Bacalao Club Ranero

15,00 €

Una receta con historia. Bacalao desmigado acompañado de pimientos rojos asados, tomate, cebolla y ajo. Un plato lleno de sabor y tradición que nos transporta al norte de España.

Alcachofas con jamón

7,00

Alcachofas tiernas salteadas con jamón serrano y un toque de ajo. Un plato sencillo, pero lleno de sabor, que destaca la calidad del producto.

Pimiento relleno de carne

3,00 €

Pimiento del piquillo relleno de un suave guiso de carne y cebolla, napados con bechamel cremosa y gratinados al horno. Un bocado delicado y sabroso.

Chipirones en su tinta

14,00 €

(Por encargo)

Chipirones frescos guisados en su propia tinta con cebolla, ajo y un toque de vino blanco. Servidos con arroz blanco, para no dejar ni una gota de la deliciosa salsa.

Atún sellado

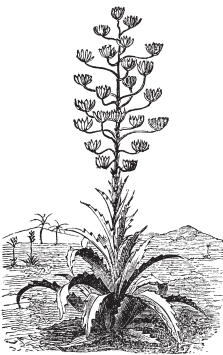
15,00 €

Lomo de atún fresco sellado a la perfección, con un interior jugoso y tierno. Acompañado de una guarnición de verduras salteadas en mantequilla que aportan un toque aromático y delicado, y un suave puré de patata cremoso que equilibra el plato con su textura y sabor reconfortante.

Salmón a la plancha

15,00 €

Filete de salmón cocinado a la plancha para resaltar su sabor natural y mantener una textura jugosa. Se sirve con un mix de verduras ligeramente salteadas que aportan frescura y color, y un puré de patata sedoso que complementa a la perfección los sabores del mar.



OFRECEMOS
Servicio

De martes a domingo
De 13:30 p.m. a 23:00

Tequila

TEQUILA
&
Oliva

MENÚ

Reservas

*34 667538459

@tequila.oliva



Oliva

Pescado a la talla

18,00 €

Filete de pescado marinado en adobo rojo estilo Guerrero, asado al grill y servido con arroz y ensalada. Picante, jugoso y lleno de sabor a mar y fuego.

Fajitas de ternera

16,00 €

Tiras de ternera jugosa salteadas con pimientos y cebolla, servidas con tortillas de trigo calientes y nuestras salsas caseras. Perfectas para armar a tu gusto y disfrutar con las manos.

Enchiladas de mole poblano

12,00 €

Tortillas de maíz rellenas de pollo deshebrado, bañadas en nuestro mole poblano casero, una salsa espesa y aromática con chiles, especias y un toque de chocolate. Coronadas con cebolla, nata y queso rallado. Un plato que sabe a fiesta tradicional.

Guacamole Casero

5,00 €

Aguacates maduros machacados al momento con tomate, cebolla, chile, lima y un toque de cilantro. Cremoso, fresco y lleno de sabor. Ideal como entrada o para acompañar tus tacos y nachos.

POSTRES

Helados

1,50 €

Bocadillos calientes

Pan crujiente y relleno generoso, perfectos para una comida informal pero con sabor:

Beicon con Queso

7,00 €

Clásico irresistible, con queso fundido y beicon crujiente.

Lomo con Queso

7,00 €

Filetes de lomo a la plancha con queso derretido.

A la Mexicana

10,00 €

Carne a la plancha, huevo, beicon, queso, tomate, salsa mexicana... Una bomba de sabor para valientes.



Preguntar por las sugerencias del chef

Menú Degustación

- Menú de seis tiempos, comida española y mexicana.
- Incluye pan, postre o café, agua y vino.

28,00 €