

ENTRANTES:

- Ensaladilla de batata con aguacate.....11,00€      
- Papas deluxe (versión canaria).....9,50€     
- Queso asado con mojo rojo, verde y miel de palma.....12,50€     
- Tabla de quesos canarios.....12,50€    
- Papas arrugadas con mojo verde y rojo.....8,10€ 
- Croquetas de plátano con mermelada de tomate.....11,00€   
- Crujiente de morcilla con compota de manzana.....10,10€     
- Pulpo a la gallega.....19,00€     
- Gambas al ajillo.....13,95€ 
- Huevos, chorizo y papas **Olivia**.....14,00€    

DE LA HUERTA

Ensalada paisajes de las islas (Aguacate, batata, cherne salado, cebolla y vinagreta de miel de palma).....11,50€  

Ensalada de queso herreño ahumado, tomate marinado y millo tostado.....12,50€     

DE LA MAR

- Bacalao encebollado con papas bonitas.....17,00€    
- Salmón con chutney de papaya y puré de papas.....19,20€    
- Pescado del día con pil pil de pimientos de padrón y jalapeños.....20,00€  

DE LA GRANJA

- Solomillo de ternera con salsa de queso ahumado.....27,00€  
- Puntas de solomillo de ternera al ajillo.....25,00€ 
- Solomillo de ternera Canaria con salsa de queso ahumado.....29,00€  
- Entrecot de ternera Canaria macerado 60 días.....34,00€ 
- Chuletón de ternera Canaria macerado 60 días.....45,00€ 
- Entrecot lomo alto angus (importado).....32,00 € 
- Solomillo de cerdo con cebollas caramelizadas.....23,00€ 
- Papada con pepino encurtido y yogurt de cabra.....24,00€        

POSTRES

- Mousse de gofio y millo tostado.....5,20€   
- Torrija de pan de millo y helado de plátano.....5,30€           
- Cremoso de chocolate blanco Valrhona con fresas caramelizadas.....6,40€      

Servicio de pan3,00€        



STARTERS

- Sweet potato salad with avocado.....11,00€      
- Deluxe Potatoes (Canarian style).....9,50€      
- Grilled Cheese with Red, Green Mojo and Palm Honey.....12,50€      
- Canarian Cheese Board.....12,50€     
- Wrinkled Potatoes with Green and Red Mojo.....8,10€ 
- Plantain Croquettes with Tomato Jam.....11,00€   
- Crispy Blood Sausage with Apple Compote.....10,10€      
- Galician Style Octopus.....19,00€      
- Garlic Prawns.....13,95€ 
- Eggs, chorizo and potatoes **Olivia**.....14,00€      

FROM THE GARDEN

- Island Landscape Salad (Avocado, sweet potato, salted grouper, onion, and palm honey vinaigrette).....11,50€  
- Smoked Herreño Cheese Salad, Marinated Tomato, and Toasted Corn.....12,50€      

FROM THE SEA

- Cod with Sautéed Onions and "Papas Bonitas" (local potatoes).....17,00€      
- Salmon with Papaya Chutney and Mashed Potatoes.....19,20€     
- Fish of the Day with Padrón Pepper and Jalapeño Pil Pil Sauce.....20,00€  

FROM THE FARM

- Beef tenderloin with smoked cheese sauce.....27.00€  
- Beef tenderloin tips with garlic.....25.00€ 
- Canarian beef tenderloin with smoked cheese sauce.....29.00€  
- Canarian beef entrecote marinated for 60 days.....34.00€ 
- Canarian beef ribeye marinated for 60 days.....45.00€ 
- Angus top sirloin steak (imported).....32.00€ 
- Pork tenderloin with caramelized onions.....23.00€ 
- Double chin with pickled cucumber and goat's milk yogurt.....24.00€           

DESSERTS

- Gofio and Toasted Corn Mousse.....5,20€   
- Corn Bread Torrija with Banana Ice Cream.....5,30€            
- Valrhona White Chocolate Creamy Dessert with Caramelized Strawberries.....6,40€        

Bread Service3,00€         



VORSPEISEN

- Süßkartoffelsalat mit Avocado.....11,00€       
- Papas Deluxe (kanarische Art).....9,50€     
- Gegrillter Käse mit rotem und grünem Mojo und Palmhonig.....12,50€    
- Kanarische Käseplatte.....12,50€    
- Runzelkartoffeln mit grünem und rotem Mojo.....8,10€ 
- Kochbananen-Kroketten mit Tomatenmarmelade.....11,00€   
- Knusprige Blutwurst mit Apfelkompott.....10,10€     
- Oktopus nach galizischer Art.....19,00€     
- Garnelen in Knoblauchöl.....13,95€ 
- Eier, Chorizo und Kartoffeln **Olivia**.....14,00€    

AUS DEM GARTEN

- Island Landscape Salad (Avocado, Süßkartoffel, gesalzener Zackenbarsch, Zwiebel und Palmhonig-Vinaigrette).....11,50€    
- Salat mit geräuchertem Herreño-Käse, marinierten Tomaten und geröstetem Mais.....12,50€    

AUS DEM MEER

- Zwiebel-Kabeljau mit "Papas Bonitas" (einheimische Kartoffeln).....17,00€    
- Lachs mit Papaya-Chutney und Kartoffelpüree.....19,20€    
- Fisch des Tages mit Pil Pil Sauce von Padrón-Paprika und Jalapeños.....20,00€  

VOM BAUERNHOF

- Rinderfilet mit geräucherter Käsesauce.....27,00 €  
- Rinderfiletspitzen mit Knoblauch.....25,00 € 
- Kanarisches Rinderfilet mit geräucherter Käsesauce.....29,00 €  
- Kanarisches Rinderentrecôte 60 Tage mariniert.....34,00 € 
- Kanarisches Rinder-Ribeye 60 Tage mariniert.....45,00 € 
- Angus-Roastbeef (importiert).....32,00 € 
- Schweinefilet mit karamellisierten Zwiebeln.....23,00 € 
- Doppelkinn mit eingelegter Gurke und Ziegenmilchjoghurt.....24,00 €       

DESSERTS

- Gofio- und geröstete Mais-Mousse.....5,20€  
- Maisbrot-Torrija mit Bananeneis.....5,30€       
- Valrhona Weiße Schokoladencreme mit karamellisierten Erdbeeren.....6,40€       

- Brot-Service.....3,00€       



OLIVIA

Salade de patates douces à l'avocat.....11,00€

Pommes de terre Deluxe (version canarienne).....9,50€      

Fromage grillé avec mojo rouge, vert et miel de palme.....12,50€

Assiette de fromages canariens.....12,50€     

Pommes de terre ridées avec mojo vert et rouge.....8,10€ 

Croquettes de banane plantain avec confiture de tomate.....11,00€

Croustillant de boudin noir avec compote de pommes.....10,10€     

Poulpe à la galicienne.....19,00€

Gambas à l'ail.....13,95€ 🦞

Œufs, chorizo et pommes de terre **Olivia**.....14,00€    

DU JARDIN

Salade Paysage des Îles (avocat, patate douce, mérrou salé, oignon et vinaigrette au miel de palmier).....11,50€   

Salade de fromage Herreño fumé, tomate marinée et maïs grillé.....12,50€

DE LA MER

Morue aux oignons avec pommes de terre "bonitas"17,00€

Saumon avec chutney de papaye et purée de pommes de terre.....19,20€    

Poisson du jour avec pil pil de poivrons de Padrón et jalapeños.....20,00€

DE LA FERME

Filet de bœuf sauce au fromage fumé.....27,00 €

Pointes de filet de bœuf à l'ail.....25,00 €

Filet de bœuf canarien sauce au fromage fumé.....29,00 €

Entrecôte de bœuf canarienne marinée 60 jours.....34.00 € 🍴

Entrecôte de bœuf canarienne marinée 60 jours.....45,00 € 🍷

Steak de surlonge Angus (importé).....32,00 €

Filet de porc aux oignons caramélisés.....23,00 € 

Double menton au concombre mariné et yaourt au lait de chèvre.....24,00 €         

DESSERTS

Mousse de gofio et maïs grillé.....5,20€   

Torrija de pain de maïs et glace à la banane.....5,30€

Crèmeux de chocolat blanc Valrhona avec fraises caramélisées.....6,40€

Service de pain.....3,00€



Menú Degustación

PARA ROMPER

Esfera de anchoas y piparra 🇪🇸🇧🇪🇩🇪🇫🇷🇮🇹🇯🇵🇰🇷🇸🇪🇸🇦

Pan con pastel de cabracho 🇪🇸🇧🇪🇩🇪🇫🇷🇮🇹🇯🇵🇰🇷🇸🇪🇸🇦

DE LA HUERTA

Ensalada de queso herreño ahumado, tomate marinado y millo tostado 🇪🇸🇧🇪🇩🇪🇫🇷🇮🇹🇯🇵🇰🇷🇸🇪🇸🇦

DE LA GRANJA

Tartar de vaca canaria 🇪🇸🇧🇪🇩🇪🇫🇷🇮🇹🇯🇵🇰🇷🇸🇪🇸🇦

Huevos, chorizo y papas Olivia 🇪🇸🇧🇪🇩🇪🇫🇷🇮🇹🇯🇵🇰🇷🇸🇪🇸🇦

DE LA MAR

Pescado del día con pil pil de pimientos de padrón y jalapeños 🇪🇸🇧🇪🇩🇪🇫🇷🇮🇹🇯🇵🇰🇷🇸🇪🇸🇦

DE LA GRANJA

Papada con pepino encurtido y yogurt de cabra 🇪🇸🇧🇪🇩🇪🇫🇷🇮🇹🇯🇵🇰🇷🇸🇪🇸🇦

ALGO DULCE

Torrija de pan de millo con helado de plátano 🇪🇸🇧🇪🇩🇪🇫🇷🇮🇹🇯🇵🇰🇷🇸🇪🇸🇦

Cremoso de chocolate blanco Valrhona con fresas caramelizadas 🇪🇸🇧🇪🇩🇪🇫🇷🇮🇹🇯🇵🇰🇷🇸🇪🇸🇦

45€ por persona

(sin vino, con pan y sin café)

OLIVIA

FOOD & DRINKS



Tasting Menu

TO START

Anchovy and Piparra Sphere 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷

Bread with Scorpionfish Cake 🍷🍷🍷🍷

FROM THE GARDEN

Smoked Herreño Cheese Salad, Marinated Tomato, and Toasted Corn 🍷🍷🍷🍷🍷

FROM THE FARM

Canarian Beef Tartare 🍷🍷🍷🍷🍷🍷

Eggs, chorizo and potatoes Olivia 🍷🍷🍷🍷

FROM THE SEA

Fish of the Day with Padron Pepper and Jalapeño Pil Pil Sauce 🍷🍷

FROM THE FARM

Papada with pickled cucumber and goat yogurt 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷

SOMETHING SWEET

Corn Bread Torrija with Banana Ice Cream 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷

White Chocolate Creamy Dessert with Caramelized Strawberries 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷

45€ per person

wine not included, bread included, coffee not included

OLIVIA

FOOD & DRINKS





Degustationsmenü

ZUM STARTEN

Sphäre aus Sardellen und Piparra 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷

Brot mit Drachenkopf-Fischkuchen 🍷🍷🍷🍷

AUS DEM GARTEN

Salat mit geräuchertem Herreño-Käse, marinierten Tomaten und geröstetem 🍷🍷🍷🍷
Mais

VOM HOF

Tatar vom kanarischen Rind 🍷🍷🍷🍷🍷🍷

Eier, Chorizo und Kartoffeln Olivia 🍷🍷🍷🍷

AUS DEM MEER

Fisch des Tages mit Pil-Pil-Sauce aus Padrón-Paprika und Jalapeños 🍷🍷

VOM HOF

Papada mit eingelegter Gurke und Ziegenjoghurt 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷

ETWAS SÜSSES

Maisbrot-Torrija mit Bananeneis 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷

Cremige weiße Schokolade mit karamellisierten Erdbeeren 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷

45 € pro person
(ohne Wein, mit Brot und ohne Kaffee)

**OLIVIA**

FOOD & DRINKS





Menu Dégustation

POUR COMMENCER

Sphère d'anchois et piparra 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷

Pain au gâteau de rascasse 🍷🍷🍷🍷

DU POTAGER

Salade de fromage fumé de Herreño, tomate marinée et maïs grillé 🍷🍷🍷🍷🍷

DE LA FERME

Tartare de bœuf des Canaries 🍷🍷🍷🍷🍷🍷

Œufs, chorizo et pommes de terre Oivia 🍷🍷🍷🍷🍷

DE LA MER

Poisson du jour avec sauce pil-pil aux poivrons de Padrón et jalapeños 🍷🍷

DE LA FERME

Papada au concombre mariné et yaourt de chèvre 🍷🍷🍷🍷🍷🍷

UNE TOUCHE SUCRÉE

Torrija de pain de maïs avec glace à la banane 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷

Crèmeux au chocolat blanc Valrhona et fraises caramélisées 🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷🍷

45 € par personne
(sans vin, avec pain et sans café)

OLIVIA
FOOD & DRINKS



Bebidas

DRINKS / GETRÄNKE / BOISSONS

OLIVIA

FOOD & DRINKS

AGUA

Agua Sin Gas 500ml / 1L	1,75€ / 3,00€
Agua Con Gas 500ml / 1L	1,75€ / 3,00€

JUGOS

Jugo Manzana Verde	2,50€
Jugo Melocoton	2,50€
Jugo de Piña	2,50€
Jugo de Naranja	4,50€
Batido de Plátano	5,90€

CAFÉ

Café	1,50€
Café Bombón	1,50€
Café Cortado Natural	1,60€
Café Cortado Leche y Leche	1,60€
Café Barraquito	1,70€
Café Americano	1,80€
Café con Leche	1,90€
Café Capuchino	2,90€
Cafe Olivia	3,20€
Café Irlandés / Irish Coffe	5,50€
Café Zaperoco	2,75€

INFUSIONES

Te verde con piña y jengibre	1,75€
Té Negro Chai	1,75€
Te Ribos Con Vainilla	1,75€
Te Rojo pu-erh frutal	1,75€

Te Roibos cacao-manta	1,75€
Manzanilla	1,75€
Menta Poleo	1,75€

REFRESCOS

7Up	2,50€
Pepsi	2,50€
Schweppes Limón / Naranja	2,50€
Tonica Schweppes	2,50€
Cocacola	2,50€
Cocacola Zero	2,50€
Fanta Naranja	2,50€
Nestea Limón / Mango Piña	2,50€
Acuarius Limón / Naranja	2,50€
Appletiser	2,50€
Bitter Kas	2,50€

CERVEZAS

Keler Botella	3,20€
Oro Tostada Sin Filtrar	3,20€
Victoria 0,0 Sin	3,30€
Free Damm Limon	3,30€
Victoria 0,0 Sin Tostada	3,30€
Daura Sin Gluten	4,20€
Inedit	6,40€
Erdinger	6,50€
Victoria Caña / Jarra	1,90€ / 3,90€
Clarita 0,25 CL / 0,40 CL	3,50€ / 5,00€

RON

Ron Miel	5,00€
Santa Teresa	6,50€
Bacardi	6,50€
Cacique	6,50€
Capitán Morgan	6,50€
Havana 7	7,00€
Arehucas	6,50€
Brugal	6,00€
Corazón Guajiro	6,00€
Matusalem	7,00€

GINEBRA

Beefeter	6,50€
Larios	6,50€
Gordon	6,50€
Bombay Sapphire	7,50€
Tenqueray	7,50€
Puerto de Indias	7,50€
Macaronesian	7,50€

VODKA

Smirnoff	6,00€
Moskovskaya	6,00€

WHISKY

White Label	6,00€
Ballentine's	6,00€
100 Pipers	6,00€
JB	6,00€
Four Roses	6,00€
Jamerson	6,00€
Johnnie Walker Red	6,00€
Johnnie Walker BL	8,00€
Jack Daniels	7,00€
Chivas Regal	8,00€
Dimple	8,00€
Cardu	8,00€

LICORES

Frangelico	6,00€
Melocotón	6,00€
Vodka Pomelo	6,00€
Licor 43	6,00€
Malibú	6,00€
Pacharán	6,00€
Amareto	6,00€
Tia María	6,00€
Ruavieja	6,00€

Baileys

Ponche	6,00€
Anis el mono	6,00€
Campari	7,00€
Calvados	7,00€
Sambuca	5,50€
Ramazotti	6,00€
Licor de Plátano	6,00€
Tequila	5,95€
Licor de Orujo	4,50€
Grappa	4,50€
Jagermeister	4,00€
Fernet Branca	6,00€

APERITIVOS

Sangría ½ L	8,00€
Sangría 1L	15,75€
Tinto de verano	4,50€
Benjamín	8,95€
Martini Ro/Bl	6,00€
Aperol	7,00€
Campari	7,00€
Vermut Olivia	6,50€
Cinzano Ro/Bl	6,50€

CHUPITOS

Chupito Cardu	4,50€
Chupito Dimple	4,50€
Chupito Chivas	4,50€
Chupito Black Label	4,50€
Chupito Jack Daniels	4,50€
Chupito Whiskey	3,50€
Chupito Orujo	3,00€
Chupito Ron	3,00€
Chupito Ron Miel	4,50€
Chupito Santa Teresa	4,50€
Chupito Licor Plátano	3,00€
Chupito Grappa	3,00€
Chupito Matusalem	4,50€

BRANDY / COÑAC

Veterano	5,00€
103 E. Blanco	5,00€
103 E. Negra	5,50€
Torres 10 años	6,00€
Carlos I (G.R.)	5,50€
Carlos III	5,50€
Mango	8,00€

Canarios Blancos Secos:

BERMEJO MALVASÍA 33€

Bodega los Bermejo (San Bartolomé) / D.O. Lanzarote
Malvasía volcánica

PAISAJE DE LAS ISLAS TENERIFE 32€

Bodegas Tajinaste (Valle de La Orotava) / D.O.P. Islas Canarias
Malvasía y Marmajuelo

RAJADERO 30€

Bodegas Altos de Chipude (Chipude) / D.O. La Gomera
Forastera La Gomera

ADORACIÓN 28€

Bodegas Cambium (Icod de los Vinos) / D.O. Icod de Los Vinos
Vijariego blanco, albillo y gual

BATTONAGE 25€

Bodegas Cambium (Icod de los Vinos) / D.O. Icod de Los Vinos
Listán Blanco

TAJINASTE BLANCO SECO 21€

Bodegas Tajinaste (Valle de La Orotava) / D.O.P. Islas Canarias
Listán Blanco y Albillo Criollo

LINAJE VERDE LIMA 21€

Bodegas Linaje del Pago (El Sauzal) / D.O.P. Islas Canarias
Listán blanco, marmajuelo y malvasía aromática

LAS CANALES 20€

Bodegas Cambium (Icod de los Vinos) / D.O. Icod de Los Vinos
Listán Blanco

España Blancos:

ATTIS SOBRE LÍAS 32€

Attis Bodegas y Viñedos (Pontevedra) / D.O. Rías Baixas
Albariño

HABLA DE TI ROSE 22€

Bodegas Habla (Cáceres) / V.T. Extremadura
Garnacha cinsault y syrah

POLVORETE 21€

Bodegas Emilio Moro (Valladolid) / D.O. Bierzo
Godello

HABLA DE TI BLANCO 21€

Bodegas Habla (Cáceres) / V.T. Extremadura
Sauvignon Blanc

ENATE 234 21€

Bodega Enate (Huesca) / D.O. Somontano
Chardonnay

Blancos Afrutados:

VEN AL SUR AFRUTADO 16€

Bodega LACASMI (Tenerife) / D.O.P. Islas Canarias
Listán negro

Canarios Tintos:

CAN 34€

Bodegas Tajinaste (Valle de La Orotava) / D.O.P. Islas Canarias
Vijariego y Listán Negro

LATIDO LATIDO 23€

Bodegas Cambium (Icod de los Vinos) / D.O. Icod de los Vinos
Vijariego negro 75%, Listán negro 25%

TAJINASTE TINTO TRADICIONAL 23€

Bodegas Tajinaste (Valle de La Orotava) / D.O.P. Islas Canarias
Listán negro 100%

LINAJE DE PAGO ROJO CARMÍN 21€

Bodegas Linaje del Pago (El Sauzal) / D.O. Tacoronte Acentejo
Listán negro 100%

España Tintos:

EMILIO MORO 34€

Bodega Emilio Moro (Valladolid) / D.O. Ribera del Duero
Tempranillo 100%

HITO 33€

Bodegas Cepa 21 (Valladolid) / D.O. Ribera del Duero
Tempranillo 100%

CEPA 21 32€

Bodega Cepa 21 (Valladolid) / D.O. Ribera del Duero
Tempranillo 100%

AMAREN SELECCIÓN DE VIÑEDOS 28€

Bodegas Amaren (Álava) / D.O. Ca. Rioja
Tempranillo 90% y garnacha 10%

HABLA DEL SILENCIO 22€

Bodegas Habla (Cáceres) / V.T. Extremadura
Syrah, cabernet sauvignon y tempranillo

FINCA RESALSO 19€

Bodegas Emilio Moro (Valladolid) / D.O. Ribera del Duero
Tempranillo 100%

HABLA GOTAS 18€

Bodegas Habla (Cáceres) / V.T. Extremadura
Syrah y tempranillo

Cavas y Espumosos:

A.T. ROCA ROSADO 33€

Bodega A.T. Rocá (Barcelona) / D.O. Classic Penedés
50% Macabeu, 50% Garnacha

ONDARRE MILLENIUM 18€

Bodegas Ondarre (Navarra) / D.O. Cava
Viura 100%