



PARA TAPEAR/COMPARTIR

Plato de jamón serrano

Acompañado de pan tumaca.....**28.000**

Bombones de salmón ahumado

Rollitos de salmón ahumado con queso cremoso sobre cama de rugula y queso parmesano**29.000**



Croquetas de Jamón Serrano

Creмосa salsa bechamel con jamón serrano, coulis de maracuya y curcuma.....**24.000**

Croquetas de mariscos

Exquisita combinación de pulpo, camarón y anillos de calamar con salsa tártara (Sujeto a disponibilidad).....**29.500**

Queso asado al estilo mediterráneo

Con tomates secos y reducción balsámica.....**24.000**

Patatas bravas.....16.000

Patatas torete

Con salsa a los cuatro quesos y tocineta ahumada crujiente.....**23.500**



PARA TAPEAR/COMPARTIR

Montaditos con jamón serrano, burrata y cebolla caramelizada

Acompañados de ensalada de rúgula y tomate Cherry.....**29.000**

Camarones al ajillo

Camarones con aceite de oliva, ajo y perejil
(Si prefieres picantitos comunícaselo a nuestro equipo).....**28.500**

Calamares a la andaluza

Crujientes anillos de calamar rebozados
y fritos acompañados con salsa alioli**24.500**

Pulpo a la gallega o al ajillo

Con aceite de oliva y pimentón dulce de la Vera
o con aceite de oliva, ajo y perejil**29.500**

Carpaccio de pulpo

con cremoso de perejil.....**32.000**

Nuevo

Almejas a la marinera

Con vino blanco.....**22.000**

Nuevo

Langostinos al ajillo

Acompañados con taquitos de jamón serrano.....**48.000**



PAELLAS

Paella de verduras.....**32.000**

Paella de carnes

Con cerdo, pollo, res y chorizo español.....**36.000**

Paella mixta con crujiente de jamón serrano

Con cerdo, pollo, frutos del mar y crujiente de jamón serrano**39.000**

Nuevo

Paella "El bosque"

Cebolla caramelizada, cerdo ibérico confitado en licor de hierbas
con toques de naranja y uchuvas**38.000**

Paella de mariscos

Con surtido de mariscos**41.000**

Paella al vino con costillas y chorizo

Preparación de arroz basada en una receta tradicional
de la abuela con costillas bien tiernas
mediante cocción lenta y chorizo.....**40.500**



Paella VIP Ibiza

Armoniosa combinación de mejillones verdes y colas de langosta

(Se aconseja maridar con nuestro coctel El Olivo).....**88.500**

Nuevo



PAELLAS

Arroz negro

Con tinta de calamar, camarones, anillos de calamar
y pulpito baby.....**42.500**



Paella "El olivo"

Con pulpitos baby, camarones y langostinos.....**49.000**

Paella de pulpo.....**55.500**

Paella de langosta.....**86.000**
(sujeto a disponibilidad)

ARROZ CALDOSO

Arroz caldoso con mariscos

Con frutos del mar**42.500**

Arroz caldoso con pulpo.....**57.500**

Arroz caldoso negro con mariscos

Con tinta de calamar y frutos del mar.....**44.500**



CARNES

Albóndigas en salsa española

Con patatas fritas caseras en cubos.....**29.500**

Costillas al vino

preparadas en coccion lenta, acompañadas de emulsion de patata y ensalada de rugula y tomate cherry.**39.500**

Puntas de solomillo albardado

envuelto en tocineta con queso brie coronado con cebolla caramelizada acompañado de emulsion de patata y la mariposa de El Olivo.....**42.000**

Estofado de rabo de toro

Deliciosa preparación al vino en cocción lenta.....**41.000**
sujeto a disponibilidad





PESCADOS

Zarzuela de mariscos

Elaboración tradicional con intenso sabor a mar y
surtido de mariscos en su punto justo de jugosidad.....**47.000**

Salmón a la plancha

Acompañado de la mariposa el Olivo y
emulsión de patata.....**39.500**

Salmón en papillote

Salmón cocinado en su propio jugo con cama de
verduras y naranja.....**42.000**

Caldereta de salmón

Salmón con salsa de mariscos y frutos del mar
acompañado con emulsión de patata
y la mariposa de el Olivo.....**44.000**





PULPO



Pulpo a la flamenca

Pulpo a la parrilla acompañado de emulsión de patata..... **54.000**

Pulpo a la gallega o al ajillo

Pulpo con pimentón de la Vera o al ajillo con aceite de oliva acompañado de emulsión de patata **54.000**

Pulpo al pisto manchego

Pulpo con preparación de verduras y salsa de tomate casera..... **54.000**

Seafood

PASTAS



Espaguetis con salsa marinera y
verbena de mariscos.....37.500

Nuevo Espaguetis con pulpo.....52.000

Espaguetis el Olivo.....45.500

Espaguetis con camarones, champiñones, langostinos,
aceite de oliva y pimienta coronados con burrata...
es un deleite para tus sentidos en suavidad
e intensidad de sabor. (Si lo deseas sin burrata.....37.000



Espaguetis con salsa marinera y

MENU INFANTIL

Nuggets

Con patatas fritas caseras en cubos.....**15.500**

POSTRES



Tarta de queso al estilo El Olivo

Tarta horneada con exquisito y cremoso sabor a queso con una suave mermelada de maracuya y cúrcuma.....**14.500**

Nuevo Tarta de trufa aromatizada al ron.....**15.500**

Nuevo Cupcake de limón con lemon curd.....**14.500**

Cafés

Expreso.....**4.500**

Americano.....**4.000**

Cappuccino.....**6.500**



BEBIDAS



Sangría roja tradicional española **Jarra 66.000** **Copa 16.000**

Vino tinto, gaseosa, manzana roja, naranja, limón y el toque de nuestra casa

Sangría Lambrusco

Jarra 78.900

Vino lambrusco rosado, lychees, zumo de naranja y el toque de nuestra casa

Sangría blanca

Jarra 66.000 **Copa 16.000**

Vino blanco, gaseosa, limón, naranja, manzana y el toque de nuestra casa

Tinto de verano tradicional

Jarra 56.000 **Copa 14.500**

Si desea llevar una botella de Sangría roja tradicional a su casa **46.000**



VINOS DE LA CASA

TINTO

Vino de temporada Botella **72.000**

BLANCO

Vino de temporada Botella **72.000**

VINOS POR COPA

Copa de vino tinto **16.000**

Copa de vino blanco **16.000**

VINOS TINTOS

Cabernet Sauvignon

Botella **79.000**

Merlot Botella **79.000**

Malbec Botella **79.000**

ESPAÑA

D.O RIOJA

Marqués de Riscal Tempranillo Botella **84.000**

Arienzo by Marqués de Riscal Crianza Botella **98.000**

Ardo by Marqués de Riscal..... Botella **82.000**

Beronia crianza Botella **88.000**

Beronia Reserva Botella **149.000**

D.O RIBERA DEL DUERO

Protos Roble..... Botella **108.000**

VINOS LAMBRUSCOS

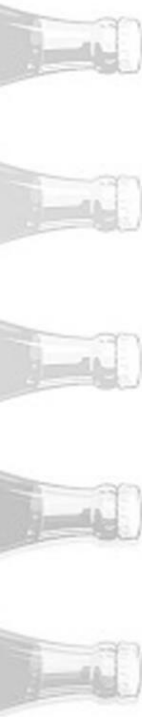
Lambrusco Rosado..... Botella **74.000**

ESPUMOSOS

Espumoso, cava, champagne..... Botella **129.900**



CERVEZAS



Águila Light	6.000
Club Colombia Dorada y Roja.....	6.000
Corona.....	10.000

MICHELADAS

Michelada tradicional.....	+1.800
----------------------------	---------------

GASEOSAS

Coca cola, coca cola zero, Sprite, quatro, soda schweppes, tamarindo, ginger.....	5.000
---	--------------

Agua mineral sin gas.....	5.000
---------------------------	--------------

Agua con gas	5.000
--------------------	--------------

Hatsu.....	7.500
------------	--------------



EL GIN TONIC A TU GUSTO

BOTÁNICOS

(escoge por cortesía de la casa tres botánicos)
Cardamomo, estrella de anís, clavos de olor,
canela en rama, pimienta de Jamaica, flor de Jamaica y
pimienta en grano.

GINEBRA

Hendricks.....	24.000
Bombay Sapphire.....	21.000
Bull Dog.....	22.000
Tanqueray.....	21.000

AGUAS TÓNICAS

Fentimans.....	10.900
----------------	--------

Indian, Tónica light, agua tonic herbal y limonada de rosas



SHOTS

WHISKY



Old Parr 12 años.....	19.000
Chivas 18 años.....	25.000
Buchanan's 18 años.....	25.000
Buchanan's 12 años.....	19.000
Johnnie Walker Red Label.....	17.000
Johnnie Walker Black Label.....	19.900
Jack Daniel's No 7.....	24.000

RON

Pampero aniversario.....	19.500
Zacapa Ambar 12 años.....	16.500
Parce 12 años.....	23.000
Viejo de Caldas 8 años.....	14.000
Viejo de Caldas 12 años.....	16.000
Media Viejo de Caldas 5 años.....	62.000
Media Viejo de Caldas Tradicional.....	52.000

TEQUILA

Reserva de Don Julio Reposado.....	28.000
Patrón reposado.....	29.900

AGUARDIENTE

Media botella.....	44.000
--------------------	---------------

VERMOUTH

Vermouth rojo.....	18.000
Vermouth blanco.....	18.000
Vermouth rojo reserva.....	22.000



CONSUMO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD. PROHÍBASE EL EXPEDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD.

HAPPY HAPPY DRINKING DRINKING COCKTAILS

Calimochó.....17.000

La bebida más juvenil con vino tinto

El Olivo.....21.000

Vino blanco, Vermouth blanco
y el secreto de la casa

Salvador Dalí.....23.000



Participante en el Cocktail tour 2019.
Cocktail elaborado con Vino Rioja,
Vermouth rojo, naranja, limón
y el toque de la casa.

SALVADOR DALÍ

Vino español la Rioja
Yzaguirre Vermouth
Almibar de la casa
Jugo de naranja y limón
Vodka Smirnoff

COCKTAIL®
Tour





#yocomíenelolivo

Reservas y domicilios
317 769 7572



elolivocerritos

“Advertencia propina: Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus clientes una propina correspondiente al **10%** del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado.

Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina.

En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan y se reparten el 100% entre los trabajadores del área de servicio.

En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea exclusiva dispuesta en Bogotá para atender las inquietudes sobre el tema: 6 513240 o a la Línea de Atención al Ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: 5 920400 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 0180000 910165, para que radique su queja.