



**L'OLIVE**

DE LA RESERVA

Breakfast • Lunch • Dinner • Private Dining • Piano Bar • Monthly Events

*For reservations: [lareserva.restaurant@sotogrande.com](mailto:lareserva.restaurant@sotogrande.com) or call +34 956 785 252*



## DESAYUNO TRADICIONAL

Croissant Belga	2,50€
Croissant con mantequilla y mermelada	3,50€
Tostadas de pan artesanal Con aceite y tomate o mantequilla y confitura (A elegir entre baguette, semilla o mollete andaluz)	3,50€
Mollete andaluz ibérico Con jamón ibérico de bellota, pantumaka y AOVE	8,00€

## DESAYUNO DE CAMPEONES

Tortilla de tres huevos con tostadas	7,00€
Huevos fritos de corral con tostadas	7,00€
Huevos fritos de corral, bacon y tostada	8,50€
Tostada de pan de semillas con aguacate y olivada	8,00€
Tosta de Focaccia con mozzarella, tomate y aguacate	9,00 €
Huevos poché con salmón ahumado y calabacín	12,00 €
Desayuno inglés Huevos fritos, salchicha, bacon, beans, tomate al grill y tostada (Topping: jamón cocido, queso)	12,00€ 1,00€

## SANO, SANÍSIMO

Cre moso de yogur griego, muesli y frutos rojos de temporada	6,00€
Bandeja de frutas de temporada	7,00€
Bol de Avena caliente con plátano, manzana, frutos secos y miel	8,00€
Muesli con leche perfumada en canela y cardamomo, nueces, bayas de goji y fruta fresca	6,00€

(Horario de atención de desayuno 8:00 a 12:00)

IVA incluido



### TRADITIONAL BREAKFAST

Plain Croissant	2,50 €
Croissant with butter and jam	3,50 €
Artisan Bread Toasts With AOVE and tomato or butter and jam (To choose from baguette bread, seed bread or Andalusian mollete)	3,50 €
Andalusian mollete With 5J Iberian D.O. Jabugo ham and AOVE	8,00 €

### BREAKFAST OF CHAMPIONS

Three eggs omelette with toast	7,00 €
Barn eggs with bread	7,00 €
Barn eggs with bacon & bread	8,50 €
Seed bread toasted with advocato and AOVE	8,00 €
Toasted focaccia with mozzarella, tomato and avocado	9,00 €
Poached eegs with smoked salmon and cougette	12,00 €
English breakfast Fried barn eggs, sausage, Danish bacon, beans, grill tomato & toast (Topping: ham, cheese,)	12,00 €
	1,00 €

### HEALTHY BREAKFAST

Greek yogurt with red fruits and muesli	6,00 €
Seasonal fruit salad	7,00 €
Bowl of warm oats with banana, apple, nuts and dried fruit and honey	8,00 €
Muesli with cinnamon and cardamom-scented milk, walnuts, fresh fruit and goji berries	6,00 €

(Breakfast served from 8:00 to 12:00)

VATincluded



## PARA PICAR

Pimientos asados con ventresca de atún Entrante ligero de pimientos asados al Josper, con ventresca de atún del estrecho, cebolla morada, huevo duro y olivas negras	13,00€
Chips de yuca con dos cremas Chips elaborados en la casa, con guacamole y tzaziki	10,50€
Tiradito de atún de almadraba marinado en ají amarillo Con aguacate, rabanito y espárragos de mar	32,00€
Croquetas de la casa Croquetitas de jamón ibérico	11,50€
Huerta en plato de calabacín, espárragos y brécol Sobre cremoso de hierbas de la huerta	13,00€
Patatas bravas Con salsa casera picante, orégano y pimentón de la vera	9,50€
Pulpo a la brasa Con salsa anticuchera, patata baby, crujiente violeta y brotes	24,00€
Langostinos en tempura de la casa	20,00€
Degustación de quesos Payoyos D.O. Sierra de Grazalema Y frutos secos macerados en membrillo. (Semicurado de cabra, emborrado de oveja y curado de cabra en pimentón)	19,00€
Jamón ibérico 5J D.O. Jabugo	30,00€
Carpaccio de solomillo de ternera Con virutas de foie, hojas verdes y flor de sal	18,00€
Langostinos al pil-pil	14,50€



## APPETIZERS

Roasted peppers with tuna Light entree of roasted peppers in Jospes, with tuna, red onion, hard-boiled egg and black olives	13,00 €
Yucca chips with two creams Homemade chips with guacamole and tzaziki	10,50 €
Sliced bluefin tuna marinated in yellow chilli pepper With avocado, radish & sea asparagus	32,00 €
Homemade croquettes Iberian Ham Croquettes	11,50 €
Orchard on a plate with courgette, asparagus and broccoli On a creamy bed of orchard herbs	13,00 €
Fried potatoes With home-made spicy sauce, oregano and La Vera paprika	9,50 €
Grilled octopus With parmentier, potato crunchy violet and sprouts	24,00 €
Tempura shrimps	20,00 €
Selection of Payoyo cheeses D.O Grazalema Goat Semicured, sheep cured in butter with quince & nuts and cured goat's cheese with paprika	19,00 €
Iberian ham platter D.O Jabugo	30,00 €
Beef carpaccio With foie shavings, green leaves and salt flower	18,00 €
Prawns "al pil-pil"	14,50 €



## SOPA, ENSALADAS Y PASTAS

Salmorejo Andaluz	9,00 €
Con ventresca de atún y huevo de codorniz	
Ensalada de rape alangostado	25,00€
Con salsa americana perfumada y mango	
Ensalada de tomates de temporada	15,50€
Con queso de cabra crujiente, caramelo y semillas de calabaza	
Ensalada de judias verdes	19,00€
Con panceta italiana y langostinos al carbón	
Ensalada Capresse Tricolor	15,50€
Tatín de aguacate, mozzarella búfala, tomatitos cherry, rúcula, piñones, tapenade y pesto hecho en casa	
Ensalada clásica César	17,00€
Con filete de pollo y costrón rústico, bacon crujiente, anchoa del cantábrico, cherrys, huevo de codorniz y salsa César	
Ensalada mediterránea	14,00€
Hoja de temporada, cebolla, tomate del huerto, atún, huevo duro, zanahoria, maíz, pepino y vinagreta de vino blanco	
Penne al pesto casero de piñones y tomates secos	14,50€
Penne a la boloñesa con salsa de tomate casero	15,00€



## SOUPS, SALADS & PASTAS

Andalusian salmorejo With tuna belly and quail egg	9,00 €
Braised monkfish salad With scented américaine sauce and mango	25,00 €
Seasonal tomato salad With crunchy goat's cheese, caramel and pumpkin seeds	15,50 €
Green bean salad With Italian pancetta and charcoal-grilled prawns	19,00 €
Caprese salad Avocado tatin, mozzarella, cherry tomatoes, arugula, pine nuts and pesto sauce	15,50 €
Caesar salad With chicken, croutons, crunchy bacon, anchovies, and Caesar sauce	17,00 €
Mediterranean salad Season green leafs, onion, tomato, tuna, hard-boiled egg, carrot and white wine vinaigrette	14,00 €
Penne with home-made pine nut and sun-dried tomato pesto	14,50 €
Penne with home-made tomato bolognese sauce	15,00 €



## PLATOS PRINCIPALES

Huevos de corral Con patatas fritas, lonchas de jamón y regado con AOVE	14,50€
Risotto cremoso de espárragos y hongos de temporada	16,00€
Tataki de atún Con quinoa roja, mostaza, bayas de goyi y cilantro	28,00€
Bacalao soldadito de Pavía Crujiente con patatas fritas y salsa tártara de la casa	15,00€
Entrecot de Angus trinchado Con patatas rústicas, trigueros y mantequilla del chef	24,00€
Caballa soasada con jugo de yuzu y soja Tartar de verduritas mediterráneas y huevas de trucha	16,50€
Salmón curado al eneldo Con naranja, aguacate y esferitas de limón	16,00€
Lubina grilled Con limón y tomillo	21,50€
Calamar al carbón Relleno de cebolla confitada, cremoso de azafrán y arroz basmati	21,50€
Pollo 65º en crema de curry Con verduritas y arroz basmati	17,50€





## MAIN COURSES

Poultry eggs With fries, Iberian ham and extra virgin olive oil	14,50 €
Creamy asparagus risotto with seasonal mushrooms	16,00 €
Tuna tataki With red quinoa, mustard goji berry and coriander	28,00 €
Crunchy cod With fries and home made tartar sauce	15,00 €
Angus Beef entrecote With rustic potatoes, asparagus & "chef's" butter	24,00 €
Gently roasted mackerel With yuzu and soy jus, baby Mediterranean vegetable tartare and trout roe	16,50 €
Dill-cured salmon With orange, avocado and lemon spheres	16,00 €
Grilled sea bass With lemon and thyme	21,50 €
Charcoal-grilled squid stuffed With candied onion, saffron cream and basmati rice	21,50 €
65 ° Chicken red-curry With season vegetables and basmati rice	17,50 €



## BOCATAS GOURMET GOLF

Clásica hamburguesa de carne Black Angus con queso cheddar Pan flaguets, lechuga ,tomate, pepinillos y crunch de cebollita	17,50 €
La Reserva Sándwich Club Con aguacate, pollo, bacon, jamón, queso y huevo	16,00 €
Wraps de salmón o pollo ahumado Aguacate, mizuna y mahonesa de limón y tomillo	16,00 €
Chapata Italiana de Roast beef Con lechuga ,tomate, queso cheddar, pepinillo y tártara	17,50 €
Quesadilla de cebolla caramelizada y queso de cabra Con salsa chipotle y tzaziki	14,00 €
Tacos de costilla asada al carbón Con pico de gallo y crema agria	16,00 €
Baguette de pollo, atún, mixto con patatas y ensaladita	12,00 €
Baguette de jamón ibérico con patatas fritas y ensaladita	14,00 €
Sandwich de pollo, atún, mixto con patatas fritas y ensaladita	10,00 €

## ACOMPAÑAMIENTOS

Ración de patatas fritas	6,50 €
Ensalada verde	5,00 €
Patata asada con alioli casero	4,00 €
Arroz basmati perfumado	5,00 €



## GOLF-GOURMET SANDWICHES

Classic Burger Black Angus with cheddar cheese Lettuce, tomato, pickels and onion crunch	17,50 €
La Reserva Club Sandwich With avocado, chicken, bacon, ham, cheese and egg	16,00 €
Smoked salmon or chicken wraps Avocado, mizuna and lemon and thyme mayonnaise	16,00 €
Italian ciabatta With lettuce, tomato, roast beed, cheddar, cucumber and tartar sauce	17,50 €
Caramelised onion quesadilla With goat's chesse, chipotle sauce and tzatziki	14,00 €
Charcoal-roasted rib tacos With pico de gallo and sour cream	16,00 €
Tuna, chicken or ham & cheese baguette with chips & salad	12,00 €
Iberian ham baguette with chips & salad	14,00 €
Tuna, chicken or ham & cheese Sandwich with chips & salad	10,00 €

## SIDE DISHES

French fries	6,50 €
Green salad	5,00 €
Roasted potatoe with alioli sauce	4,00 €
Basmati rice	5,00 €



## POSTRES

Cramble de piña templada, sorbete de coco y espuma	9,00€
Templado de Coulant de chocolate amargo Con helado de vainilla y frutos rojos	9,00€
Bandeja de frutas de temporada del huerto	7,00€
Clásica pavlova Con crema montada y frutos rojos	9,00€
Copa de helados variados. Dos sabores	9,00€

## MENÚ INFANTIL

Pasta con salsa de tomate casera	6,00€
Filete de pollo grilled con patatas fritas Hamburguesa de ternera	8,00€
100gr Con patatas fritas caseras	8,00€

**Josper** es una elegante combinación entre una parrilla y un horno. Su alta temperatura de trabajo nos permite brasear y asar, evitando así que el producto quede cocido.

Aportando el valor añadido que desprende la Leña (carbón) a la materia prima, conseguiremos esos sabores de antaño, además de una textura y jugosidad perfectas.

**AOVE:** Aceite de Oliva Virgen Extra de categoría superior.

**Si tiene una dieta específica, por favor coménteselo al camarero.**

IVA incluido



## DESSERTS

Warm pineapple crumble, coconut sorbet and foam	9,00 €
Bitter chocolate Coulant With vanilla ice cream and red berries	9,00 €
Seasonal orchard fruit platter	7,00 €
Classic pavlova With whipped cream and red berries	9,00 €
Assorted ice-creams. Two flavours	9,00 €

## KID'S MENU

Pasta with home-made tomato sauce	6,00 €
Grilled chicken fillet with french fries	8,00 €
Beef hamburger (100 gms.) With handcut french fries	8,00 €

Josper is an elegant combination of a grill and an oven in a single machine. Its high operating temperature allows us to grill and roast, preventing the product from baking. By bringing the added value that comes from the Firewood (charcoal) to the raw material, we obtain those flavors of yesterday, as well as a perfect texture and juiciness.

AOVE: Extra Virgin Olive Oil Superior.

If you have a specific diet, please tell the waiter.

VAT included



**L'OLIVE**

DE LA RESERVA

