



L'OLIVE

DE LA RESERVA

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

For reservations: lareserva.restaurant@sotogrande.com or call +34 956 785 252



DESAYUNO TRADICIONAL

Croissant Simples	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 €
Tortitas Americanas con frutos rojos y sirope de arce	10,00 €
Desayuno inglés Huevos fritos, salchicha, bacon, beans, tomate al grill y tostada (Topping: jamón cocido, queso, tomate, cebolla)	12,00 €
	1,00 €

SANO, SANÍSIMO

Creoso 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 Belgium 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 €
American Pancakes with red fruits	10,00 €
English breakfast Fried barn eggs, sausage, Danish bacon, beans, grill tomato & toast (Topping: ham, cheese, tomato, onion)	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)

VAT included



PARA PICAR

Invierno en plato de huevos 65º, alcachofas, hongos y aceite de trufa	15,50 €
Chips de yuca con dos cremas Chips elaborados en la casa, con guacamole y tzaziki	10,50 €
Croquetas de la casa Croquetitas de jamón ibérico	11,50 €
Mejillones en escabeche de naranja de "Tesorillo"	14,00 €
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 bacalao en texturas malagueña Con naranja, aceituna negra y cebolleta fresca	14,50 €
Langostinos al pil-pil	13,50 €



APPETIZERS

Winter on a plate: 65° eggs, artichokes, mushrooms and truffle oil	15,50 €
Yucca chips with 2 creams Homemade chips with guacamole and tzaziki	10,50 €
Homemade croquettes Iberian Ham Croquettes	11,50 €
Mussels in homegrown orange marinade	14,00 €
Fried potatoes With home-made spicy sauce, oregano and La Vera paprika	9,50 €
Grilled octopus With parmentier, 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 €
Malaga-style cod carpaccio With orange, black olives and fresh chives	14,50 €
Prawns "al pil-pil"	13,50 €



SOPA, ENSALADAS Y PASTAS

Menudos y callos a la andaluza con hierbabuena y legumbres	9,00 €
Ensalada de verduras asadas Con ahumado de sardina, mango y vinagreta de pimiento de chipotle	15,00 €
Tibio de alcachofas, langostinos y ponzu en costra	15,00 €
Ensalada de Pera, jamón de pato, granada, feta y semillas	15,00 €
Ensalada Capresse Tricolor Tatín de aguacate, mozzarella búfala, tomatitos cherry, rúcula, piñones, tapenade y pesto hecho en casa	15,50 €
Ensalada clásica César Con pollo y costrón rústico, bacon crujiente, anchoa del cantábrico, cherrys, huevo de codorniz y salsa César	17,00 €
Ensalada mediterránea Hoja de temporada, cebolla, tomate del huerto, atún, huevo duro, zanahoria, maíz, pepino y vinagreta de vino blanco	14,00 €
Penne al pesto casero de piñones y tomates secos	14,50 €
Penne al Campo	15,00 €



SOUPS, SALADS & PASTAS

Andalusian-style giblets and tripe with spearmint and pulses	9,00 €
Roasted vegetable salad with smoked sardines, mango and chipotle pepper vinaigrette	15,00 €
Artichoke and prawns salad	15,00 €
Pear, cured duck breast, pomegranate and feta salad with seeds	15,00 €
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 al Campo	15,00 €



PLATOS PRINCIPALES

Huevos de corral Con patatas fritas, lonchas de jamón y regado con AOVE	14,50 €
Falso risotto de carabineros y esferificación de berberecho	24,00 €
Atún Ibérico, hongos de temporada y teriyaki	27,00 €
Bacalao soldadito de Pavía Crujiente con patatas fritas y salsa tártara	15,00 €
Corvina al vapor con arroz jazmín, curry verde y coco	29,00 €
Calamar Jospet Con salsa kimchee, quinoa y bayas de goji	20,00 €
Lomo de angus Con salsa stroganoff	26,00 €
Rabo de toro tradicional en terrine	22,00 €
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 €
Mock shrimp risotto and cockle esterification	24,00 €
Iberian tuna, seasonal mushrooms and teriyaki	27,00 €
Crunchy cod With fries and tartar sauce	15,00 €
Steamed sea bass with jasmine rice, green curry and coconut	29,00 €
Josper grilled squid With Kimchi sauce, quinoa and goji berries	20,00 €
Angus beef loin with stroganoff sauce	26,00 €
Traditional oxtail terrine	22,00 €
65 ° Chicken red-curry With season vegetables and basmati rice	17,50 €



BOCATAS GOURMET GOLF

Clásica hamburguesa de carne Black Angus con cheddar Pan flaguets, lechuga ,tomate y crunch de cebollita	17,50 €
La Reserva Sándwich Club Con aguacate, pollo, bacon, jamón, queso y huevo	16,00 €
Wraps de salmón Aguacate, mizuna y mahonesa de limón y tomillo	18,00 €
Pan bao Con pato confitado y hoisin	16,50 €
Sándwich vegetal con cremoso de queso, espinacas y aguacate	15,00 €
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	5,00 €
Ensalada verde	5,00 €
Patata asada con alioli casero	3,00 €
Arroz basmati perfumado	5,00 €



GOLF-GOURMET SANDWICHES

Classic Burger Black Angus with cheddar
Lettuce, tomato and onion crunch 17,50 €

La Reserva Club Sandwich 16,00 €
With avocado, chicken, bacon, ham, cheese and egg

Smoked salmon wrap 18,00 €
Avocado, mizuna and lemon and thyme mayonnaise

Pan Bao 16,50 €
with duck confit and hoisin sauce

Vegetable sandwich 15,00 €
with cream cheese, spinach and avocado

Charcoal-roasted rib tacos 16,00 €
With pico de gallo and sour cream

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 5,00 €

Green salad 5,00 €

Roasted potatoe with alioli sauce 3,00 €

Basmati rice 5,00 €



POSTRES

Arroz con leche y texturas de piña asada con jengibre	8,00 €
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 €
Baklawa de nueces, pistacho y queso crema	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.



DESSERTS

Rice pudding with roasted pineapple slices and ginger	8,00 €
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 €
Baclava with walnuts, pistachio and cream cheese	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.



L'OLIVE

DE LA RESERVA

