

OLIVA

— AL MARE —

Bienvenidos a Oliva Al Mare, restaurante especializado en cocina Italiana. Nuestros ingredientes clave son únicos e importados de sus respectivas regiones de Italia. Los mariscos y vegetales son de nuestro nuevo hogar, la preciosa península de Baja California Sur. Todo es hecho a mano día con día en nuestra cocina usando recetas tanto tradicionales como originales en las cuales combinamos ingredientes importados y frescos de la región a fin de ofrecerle una experiencia culinaria única.

ANTIPASTI

OLIVE Variedad de Aceitunas Marinadas, Aceite de Olivo, Romero, Chile de Árbol \$110

PROVOLA Queso Provolone Ahumado, Salsa de Tomate Casera, Albahaca \$130

BRUSCHETTA Bruschetta de Sourdough, Tomates Cherry & Albahaca + Hongos Asados & Queso de Cabra. \$150

BRUSCHETTA GRANCHIO Pulpa de jaiba, mascarpone, perejil, ralladura de Limón, alioli, pure de ajo Rostizado. \$230

CARPACCIO DI MANZO Filete de Res (100gr), Ajo, Arúgula, Aceite de Trufa Blanca, Reducción Balsámica \$190

POLPO Pulpo al Carbón (160gr), Gremolata, Salsa Romesco, Papas Cambray, Kale Rostizado \$260

FRITTO MISTO Fritura de Calamar Baby y Camarón (150gr), Ejotes, Pecorino \$240

TENTACOLO Pulpo Frito (180gr), Ensalada de Tomates & Apio, Ajo, Oregano, Habanero, Vinagreta Vino Tinto \$280

ACQUACHILE Aguachile de Cilantro, Kampachi, Camarón, Cebolla, Tomatillo, Aguacate, Pepino & Chile \$260

CAPESANTE Callos de Hacha (100gr), Aguachile de Mango, Cilantro, Tomates, Sal de Mar, Aceite de Olivo \$260

CRUDO Tiradito de Pesca del Día, Vinagreta de Jamaica, Salsa Macha de Peperoncino, Ensalada de hierbas Frescas \$260

INSALATE

CAMPAGNOLA Lechugas Mixtas, Pera, Nueces Caramelizadas, Gorgonzola, Vinagreta de Vino Blanco \$150

VERDE Ensalada de Espinaca, Betabeles Rostizados, Aguacate, Queso de Cabra, Tocino Crujiente, Vinag. Balsámica. \$170

ARUGULA Ensalada de Arugula & Mostaza, higos, suprema de cítricos, fresa, queso gorgonzola, reducción balsámico \$160

CAPRESE Mozzarella di Bufala, Tomates Heirloom, Pesto Genovese, Albahaca, Balsamico Blanco \$290

CESAR Lechuga Romana, Aderezo Cesar de la Casa, Crutones de Sourdough, Pimienta, Yema Curada, Parmesano \$180
Con Camarón al Ajo (120gr) + \$120 Con Pollo al Carbón (150gr) + \$100

PASTA

POMODORO Spaghetti, Salsa de Tomate Casera, Mozzarella, Albahaca, Parmesano \$190

GORGONZOLA Gnocchi Hecho en Casa, Crema de Queso Gorgonzola, Prosciutto Crujiente, Pistache, Parmesano \$250

CARBONARA "ROMANA" Spaghetti, Pancetta, Pimienta Negra, Huevo, Pecorino Romano \$260

CICCIOTELLA Pappardelle Hecho en Casa, Ragú de Costilla de Res, Mantequilla de Salvia, Parmesano \$320

DELLA NONNA Fettuccini Hecho en Casa, Ragú de Carne de Res & Cerdo, Tomate, Parmesano \$260

DIAVOLA Linguini, Salsa de Tomate Fresco y Desidratado, Ajo, Chile de Árbol, con Camarones al Carbón U15 \$290

MORA AL MARE Tagliatelle de Tinta de Calamar, Camarón, Callo, Pulpo, Tomatitos, Espárragos, Azafrán \$340

PESTO Taglioloni hecho en Casa, Pesto Genovese, Camarones al Vino Blanco, Tomates, Albahaca \$290

AI FUNGHI Ravioli Relleno de Hongos, Crema de Parmesano & Pecorino. \$250

RISOTTO Risotto de Azafrán, Mollejas, Zucchini, Salsa Glace \$340

ROSMARINO Fettuccini Hecho en Casa, Ragú Bianco, Hongos, Salsa Crema Blanca, Romero \$290

CAPRETTO Ravioli de Queso de Cabra, Salsa de Pimiento Morron, Cebollín, Parmesano \$240

SECONDI

AMALFI Filete de Totoaba Sustentable (200 Grs.), Papas Rostizadas, Espinacas, Limón, Alcaparras \$380

FILETTO DI MANZO Filete de Res (220 gr.), Puré de Papa Ahumado, Verduras a la Parilla, Glace \$650

MAIALINO Lechón Confitado, Pure de Camote, Verduras de Temporada, Betabeles Baby, Glace de Cerdo \$320

FIORENTINA T-Bone 1.2kg, Cipollini, Papas Cambray, Arugula \$1,200

Se solicita amablemente al comensal de limitar modificaciones a los platillos.

Todos nuestros precios son en Moneda Nacional y con I.V.A. incluido

VINOS POR COPEO

Descorche: \$450 / Botella, Limite de 2 botellas por mesa
Copa 150ml / Botellas 750ml

PROSECCO DI VALDOBBIADENE Il Follo Brut | Veneto, Italia NV \$190 | \$950

CHARDONNAY & CHENIN BLANC 2V. Casa Madero | Valle de Parras, Mexico 2018 \$160 | \$700

SOAVE Fattori "Gregoris" | Veneto, Italia 2018 \$150 | \$650

CABERNET SAUVIGNON Ikus | Valle de Rapel, Chile 2018 \$150 | \$600

MALBEC Monterosa | Mendoza, Argentina 2019 \$140 | \$600

MERLOT La Cappuccina BioDinamico | Veneto, Italia 2019 \$160 | \$650

COCKTAILS

OLIVA MARTINI Belvedere Vodka + Vermouth Blanco + Aceitunas + Copa Martini (120ml) \$140

MARGARITA Tradicional + Cointreau + Limón + Miel de Agave + Sal de Mar (330ml) \$150

APEROL SPRITZ Aperol + Prosecco + Agua Mineral + Naranja (450ml) \$160

NEGRONI Boodles Dry Gin + Campari + Martini Rosso + Naranja (330ml) \$140

GIN TONIC Hendricks + Pepino + Limón Eureka + Cardamom + Agua Quina (330ml) \$150

MOJITO OLIVA Havana 7 + Limón + Menta + Prosecco + Miel de Agave (330ml) \$140

CAMPARI MEZCAL Mezcal Amores + Limón + Toronja + Campari (330ml) \$130

PIÑA COLADA Ron Flor de Caña + Malibu + Piña Fresca + Coco (330ml) \$140

ROSMARINO JACK Jack Daniels + Limón + Romero + Soda (330ml) \$130

LIMONATA FRESCA Absolute Vodka + Limón Eureka + Limoncello + Albahaca + Soda (330ml) \$130

CERVEZAS

Clamato + \$30 | Michelada + \$15
Cervezas en presentacion de 355 ML

MODELO ESPECIAL | NEGRA ESPECIAL \$60

VICTORIA \$50

CORONA | CORONA LIGHT \$50

ULTRA \$50

PACIFICO | PACIFICO LIGHT \$50

BEBIDAS & AGUAS

REFRESCOS Coca Cola/Light/Zero, Sprite, Sprite Zero,
Fresca, Manzanita, Agua Mineral 355ml \$35

AGUA LISSA 750 ML Natural \$70 | Mineral \$80

LIMONADA | NARANJADA 355 ML
Natural \$30 | Mineral \$35

AGUA DE PIEDRA 650 ML Natural \$75 | Mineral \$85

AGUA PERRIER 750 ML \$95

AGUA CIEL 600 ML \$25

AGUA PERRIER 330 ML \$60

AGUA TOPO CHICO 340 ML \$35

OLIVA

— AL MARE —

DOLCI

TIRAMISU Biscocho de Café. Crema de Mascarpone. Chocolate. \$140

PANNA COTTA Crema de Vainilla. Frutos Rojos. Crumble de Almendra.
Crema Anglaise de Perejil. \$150

ROSMARINO Crème Brûlée de Romero, Fruta de Temporada \$150

BROWNIE Brownie Hecho en Casa, Gelato de Vainilla, Fruta Desidratada
\$150

OLIO Pastel de Aceite de Olivo, Gelato de Yogurt Griego, Coulis de Frutos
Rojos, Compota de Manzana \$160

CAFÉ

ESPRESSO \$50

ESPRESSO DOPPIO \$70

CAPPUCCINO \$65

AMERICANO \$50

CARAJILLO Licor 43 & Expresso en las Rocas \$130

Todos nuestros postres estan hechos artesanalmente en casa.

Nuestros precios están en Moneda Nacional e incluyen I.V.A

DIGESTIVOS ARTESANALES "BERTA"

VALDAVI

Grappa de Moscato \$120

NIBBIO

Grappa de Barbera \$120

OLTRE IL VALLO

Grappa Añejada. Single Malt. \$280

TRESOLITRE

Grappa de Nebbiolo. Uvas seleccionada y añejada 8 años en barricas. \$450

AMARETTO "DI MOMBARUZZO"

Destilado e Infusiones de Almendra \$190

SAMBUCA "DIANISÉ"

Digestivo de Anise elaborado artesanalmente. \$190

AMARO D'ERBE "DI BERTA"

Destilado e infusiones de hierbas seleccionadas y raices aromáticas \$190

DIGESTIVOS

BAILEY'S \$80

COINTREAU \$110

GRAND MARNIER \$110

STREGA \$90

FERNET BRANCA \$80

FRANGELICO \$80

LICOR 43 \$80

LIMONCELLO DI SORRENTO \$110

SAMBUCA ROMANA \$80

OPORTO TAWNY PORTO \$80

KAHLUA \$80

AMARETTO DISARONNO \$80

OLIVA

— AL MARE —

Vinos por Copeo	Copa
Prosecco - Il Follo Rosé - <i>Valdobbiadene, Italia NV</i>	\$190
Soave - Azienda Agricola Fattori "Gregoris" - <i>Veneto, Italia 2018</i>	\$150
Chardonnay & Chenin Blanc - 2V. Casa Madero - <i>Valle de Parras, México 2019</i>	\$160
Cabernet Sauvignon - Ikus - <i>Valle de Rapel, Chile 2019</i>	\$150
Malbec - Monterosa - <i>Mendoza, Argentina 2019</i>	\$140
Merlot - La Cappuccina. Biodinamico - <i>Veneto, Italia 2018</i>	\$160
Espumosos	Botella
Prosecco - Il Follo Rosé - <i>Valdobbiadene, Italia NV</i>	\$900
Prosecco - Il Follo Brut - <i>Valdobbiadene, Italia NV, 2018</i>	\$950
Franciacorta - "Satén" Ronco Calino - <i>Lombardia, Italia</i>	\$1,650
Champagne - Veuve Clicquot - <i>Reims, Francia NV</i>	\$1,950
Champagne - Dom Pérignon - <i>Reims, Francia 2008</i>	\$5,750
Blancos & Rosé	
Soave - Azienda Agricola Fattori "Gregoris" - <i>Veneto, Italia 2018</i>	\$650
Chardonnay & Chenin Blanc - 2V. Casa Madero - <i>Valle de Parras, México 2019</i>	\$700
Pinot Grigio - Fattori "Gregoris" - <i>Verona, Italia 2019</i>	\$750
Rosé - V Casa Madero - <i>Valle de Parras, México 2019</i>	\$750
Sauvignon Blanc - Carmen Insigne - <i>Valle Central, Chile 2019</i>	\$800
Chardonnay - Roganto - <i>Valle de San Vicente, México 2017</i>	\$875
Sauvignon Blanc & Chardonnay - Madera 5 - <i>Valle de Guadalupe, México 2019</i>	\$900
Sauvignon Blanc - Monte Xanic "Viña Krystal" - <i>Baja California, México 2018</i>	\$950
Viognier & Albariño - Bodegas de Cote "Inedito" - <i>Queretaro, México 2018</i>	\$950
Chardonnay - Hess Select - <i>Monterrey County, USA 2018</i>	\$975
Rosato - "Ros Alba". Pierpaolo Pecorari - <i>Venezia Giulia, Italia 2019</i>	\$1,000
Vermentino - Agricola Punica "Samas" - <i>Sardegna, Italia 2018</i>	\$1,100
Greco di Tufo - Azienda Agricola Petilia - <i>Campania, Italia 2016</i>	\$1,200
Fume Blanc - Ferrari Carano - <i>Sonoma County, USA 2018</i>	\$1,300

Tinto

Cabernet Sauvignon – Ikus – Valle de Rapel, Chile 2019	\$600
Malbec – Monterosa – Mendoza, Argentina 2019	\$600
Merlot – La Cappuccina. Biodinamico – Veneto, Italia 2018	\$650
Primitivo – Elfo. Apollonio – Puglia, Italia 2017	\$700
Nebbiolo – Reserva Privada L.A. Cetto – Valle de Guadalupe, México 2016	\$700
Montepulciano D’Abruzzo – Gianni Masciarelli – Abruzzo, Italia 2017	\$750
Merlot – Don Luis L.A. Cetto – Valle de Guadalupe, México 2015	\$750
Cabernet & Merlot – 3V. Casa Madero – Valle de Parras, México 2018	\$850
Nero D’Avola – “Morgante” Morgante – Sicilia, Italia 2015	\$900
Shiraz – Casa Madero – Valle de Parras, México 2018	\$900
Blend – “Piccolo” Viñedos Roganto – Valle de San Vicente, Mexico 2015	\$900
Chianti Classico – Vigna di Pallino – Toscana, Italia 2016	\$950
Malbec – Terrazas Reserva – Mendoza, Argentina 2017	\$950
Nebbiolo – Viñedos Roganto – Llano Colorado, Mexico 2016	\$1,000
Malbec – Emeve – Valle de Guadalupe, México 2014	\$1,100
Cabernet & Merlot – Rancho el Mogorcito. Viñas de Garza – Baja Ca. México 2017	\$1,100
Pinot Nero – Schreckbichi – Alto Adige, Italia 2018	\$1,100
Merlot – Monte Xanic – Valle de Guadalupe, México 2018	\$1,150
Blend – Miguel. Adobe de Guadalupe – Valle de Guadalupe, México 2015	\$1,150
Chianti Classico – Castello di Querceto – Toscana, Italia 2015	\$1,150
Nebbiolo – Madera 5- Valle de Guadalupe, Mexico 2017	\$1,250
Tempranillo – Mataromera. Crianza – Rioja, España 2016	\$1,350
Blend – Gabriel. Adobe de Guadalupe – Valle de Guadalupe, México 2016	\$1,350
Bolgheri Rosso – Michele Satta – Toscana, Italia 2018	\$1,400
Super Toscano – “La Massa”. Fattoria La Massa – Toscana, Italia 2015	\$1,500
Chianti Classico – Felsina Berardenga – Toscana, Italia 2016	\$1,500
Blend – Rafael. Adobe de Guadalupe – Valle de Guadalupe, México 2016	\$1,550
Cabernet Sauvignon – Hess Allomi – Napa Valley, USA 2017	\$1,650
Cabernet & Merlot – Gran Ricardo. Monte Xanic – Baja California, México 2018	\$2,100
Bolgheri Superiore – Piastraia. Michele Satta – Toscana, Italia 2016	\$2,100
Barolo – “La Tartufaia” Giulia Negri – Piemonte, Italia 2012	\$2,100
Tempranillo – Pintia. Bodegas Vega Sicilia – Toro, España 2014	\$2,550
Tempranillo – Alion. Vega Sicilia – Ribera del Duero, España 2014	\$3,600
Super Toscano – Ornellaia. Tenuta Ornellaia – Toscana, Italia 2015	\$9,990

OLIVA

— AL MARE —

SCOTCH / WHISKEY

JB	\$90
Jack Daniels	\$90
Johnny Walker Red Label	\$90
Johnny Walker Black Label	\$140
Glenlivet 12 Años	\$140
Buchannan's 12 Años	\$140
Glenfiddich 12 Años	\$140
Glenfiddich 15 Años	\$210
Chivas Regal 12 Años	\$140
Macallan 12 Años	\$180

GIN

Hendrick's	\$120
Bombay Sapphire	\$90
Boodles London Dry	\$90
Beefeater	\$90
Tanqueray	\$90

MEZCAL

Amores - Espadín	\$110
Los Danzantes - Espadín	\$120
400 Conejos - Espadín	\$120
Papadiablo - Espadín	\$160
Sanzekan - "Ciro" - Guerrero	\$140
Su Recuerdo Joven - Guerrero	\$140
Sanzekan - "Refugio" - Guerrero	\$255

RON

Malibu	\$80
Bacardi Carta Blanca	\$80
Havana Club 7 Años	\$90
Flor de Caña 5 Años	\$90
Matusalem Classico	\$90
Zacapa 23 Años Centenario	\$170

VODKA

Absolut/ Stolichnaya	\$90
Ketel One	\$90
Belvedere	\$110
Grey Goose	\$120

TEQUILA

José Cuervo Tradicional	\$90
Herradura Reposado	\$90
Maestro Dobel Diamante	\$110
Don Julio Reposado	\$110
Don Julio 70	\$150

COGNAC

Hennessy VSOP	\$210
---------------	-------

BRANDY

Torres 10 Gran Reserva	\$90
Torres 15 Reserva Privada	\$110

LICOR

Bailey's	\$80
Amaretto Di'Saronno	\$80
Campari	\$80
Cinzano	\$80
Aperol	\$80
Frangelico	\$80
Grand Marnier	\$110
Contreau	\$110

GRAPPA

Berta Valdavi - Moscato	\$110
Berta Nibbio - Barbera	\$110
Berta Añejada "Oltre il Vallo"	\$280

DIGESTIVOS

Romana Sambuca	\$80
Liquore Strega	\$90
Licor 43	\$80
Fernet-Branca	\$80
Jagermeister	\$110
Limoncello di Sorrento	\$110
Amaretto Berta "Di Mombaruzzo"	\$190
Sambuca Berta "Danisé"	\$190
Amaro D'Erbe "Di Berta"	\$190