

# OLANO




1919






## ENTRANTES

<b>Calamares</b>  	7 €
Con salsa Alioli casera 	
<b>Patatas bravas</b>	6 €
Salsa brava 	
<b>Croquetas</b>	6,5 €
· Jamón   	
· Chipis   	
· Jamón. Sin gluten  	
<b>Bomba de morcilla</b>  	9 €
<b>Jamón de bellota Carrasco</b>  	15 €
Con tomate rallado, aceite y pan cristal	
<b>Tabla de ibéricos</b>  	14 €
<b>Champiñones en salsa</b> 	6,5 €
Receta tradicional del Olanó	

<b>Anchoas del Cantábrico</b> 	12 €
Anchoa Nardín extra en aceite de oliva	
<b>Langostinos a la plancha</b> 	12 €
<b>Tostas</b>	
· Verdura escalibada con anchoa  	6,5 €
· Tumaca con jamón  	6,5 €
· Salmón con queso crema   	8 €
<b>Alcachofas</b>	
· Salteadas con jamón y yema de huevo  	10 €
· Con trigueros y habas al vapor salteadas con toque de limón	10 €
<b>Arroz caldoso</b>	
· Hongos y foie (foie opcional)  	10 €
· Marisco   	10 €

## ENSALADAS

<b>Ensalada Mixta</b>  	7 € / 10 €
Lechuga, tomate, cebolla, atún, huevo duro, maíz y espárrago	
<b>Ensalada de chipis</b> 	8 € / 12 €
Tomate, lechuga, chipirones encebollados y cebolla crujiente	

<b>Ensalada César</b>    	9 € / 13 €
Lechuga, pollo, bacon, tostas de pan, queso Idiazabal, salsa césar hecha con antxoas, queso, mayonesa y mostaza	
<b>Ensalada de bacalao</b> 	12 €
Bacalao y piquillos sobre cama de verduras escalivadas	

## ALÉRGENOS



















 Carne	 Marisco	 Lácteo
 Huevo	 Gluten	 Pescado










KM 0

Procuramos que todo nuestro género sea de km 0, para así favorecer el consumo del producto local, comarcal y estacional.

# OLANO

1919

CARNES	PESCADOS
 <b>Hamburguesa Olano</b>     <b>13 €</b> Ternera (200gr), bacon, piperrada, Idiazabal, lechuga, tomate, pimiento del piquillo, salsa brava y patatas fritas	<b>Merluza a la plancha</b>  <b>13 €</b> Con patata panadera, refrito de ajo y guindilla
<b>Hamburguesa vegana</b>  <b>11 €</b> De quinoa y calabacín con tomate, piperrada, piquillos, lechuga, salsa brava, mayonesa vegetal y patatas fritas	<b>Salmón a la plancha</b>   <b>12 €</b> Con verdura escalivada y espuma de piquillo
 <b>Chuleta</b>  <b>40 €</b> Piquillos a la brasa + 5 € Ensalada de lechuga y cebolla + 4 €	 <b>Pulpo a la brasa</b>    <b>18 €</b> Sobre crema de patata, pimentón dulce y ali-oli negro
<b>Solomillo</b>  <b>16 €</b> Con salsa de carne y verduras glaseadas	
 <b>Cochinillo a baja T°</b>  <b>16 €</b> Con patata asada a las finas hierbas	

POSTRES	
<b>Tarta de queso casera</b>   <b>6 €</b> Con helado de chocolate y sirope casero de frutos rojos	<b>Coulant de chocolate</b>    <b>5,5 €</b> Con helado de frambuesas y toffee
<b>Tabla de Idiazabal</b>  <b>8 €</b> Viejo, joven y ahumado con membrillo y nueces	<b>Yogur natural Iztueta</b>  <b>5,5 €</b> Con frutos del bosque
<b>Torrija</b>    <b>6 €</b> Con helado de dulce de leche y chocolate fundido	<b>Sorbete</b>  <b>5 €</b> De limón, de mandarina ó de mojito

## ALÉRGENOS



Carne



Marisco



Lácteo



Huevo



Gluten



Pescado



Parrilla: de jueves a domingo.