

GastrOlimpo

Nuestra Chef, junto con todo su equipazo y la Direccion del Hotel Olimpo, han decidido renovar fogones, mezclar nuevos sabores con estos platos; Teniendo siempre presente que "no existe modernidad sin tradicion".

Esperemos que os encante nuestra nueva propuesta.

- **PROVOLONE FUNDIDO A LA PARRILLA CON CHUTNEY DE TOMATE SECO DE LA HUERTA, Y ACEITE DE ORÉGANO** 11€
- **LANGOSTINOS EN TEMPURA SOBRE WOK DE VERDURITAS** 13€
- **SARTENADA CAMPERA** 16€
Con patatas fritas, casi pochadas. Huevos camperos y taquitos de torreznos.
- **EMPANADA DE PIERNAS ABIERTAS** 13€
Jugosa criolla de ternera cortada a cuchillo con un suave toque picante.
- **GYOZAS DE BACALAO** 14€
- **RABO DE TORO ESTILO GASTROBAR** 17€
Nuestro mejor guiso (de rabo de Toro) en Gyozas y Pan Bao con salsa de su propio jugo.
- **VACÍO DE TERNERA ESPECIADO A BAJA TEMPERATURA, DORADO A LA PLANCHA CON UN HUMOS DEL CAMPO Y BONIATO** 15€
- **SANDWICH JAPONÉS "KATSU SANDO"** 14€
Chuleta deshuesada, servida en un *brioche* con salsa *tonkatsu*
- **TATAKI DE ATÚN** 15€
Lingote de atún marinado con soja y remolacha, dorado vuelta y vuelta acompañado de salsa teriyaki.

- **HAMBURGUESA ESPECIAL "OLIMPO"** 15€
 Hamburguesa de Productos de Nuestra Huerta con 0.250 gr de carne de Vaca Vieja acompañada por nuestra Salsa Olimpo
- **TRIADA DE PAN BAO** 15€
 Como sabemos que es imposible elegir... Uno de pollo, uno de nuestra especialidad (Cochinita Pi-Bil) y uno de Ternera
- **CHURRASCO DE TERNERA EN SU JUGO COCINADAS LENTAMENTE SOBRE MOUSSE DE QUESO** 15€
- **FILETE IBÉRICO EMPANADO FINALIZADO EN MESA CON TRUFA Y HUEVO POCHÉ** 14€
- **ZAMBURIÑAS CON PIL PIL DE MANGO** 17€
- **CAZUELITA DE GAMBAS AL AJILLO CON SU REFRITO** 18.50€
- **ENSALADA DE NUESTRA HUERTA (SOLO EN TEMPORADA)** 15€
- **ENSALADA FRESCA DE QUINOA** 13€
- **RABAS DE JIBIÓN Y MOUSSE DE ALIOLI DE AJO** 14€
- **PULPO A LA GALLEGA** 16€
- **BOQUERONES MINGO** 14€
- **OCTAVILLO DE ANCHOAS MINGO** 11€
- **CREMOSAS CROQUETAS DE IBÉRICO** 10€
- **1/2 RACION DE JAMÓN IBÉRICO PARTIDO A CUCHILLO** 15€
- **DEGUSTACIÓN DE QUESOS CON SUS GUARNICIONES CASERAS** 13€