

**O**LIVIA'S  
*— LA CALA —*



# WELCOME TO OLIVIA'S

To what's been a dream of mine for almost 20 years. Named after my beautiful daughter Olivia; The Restaurant has been built around my passion for food, which derives from my amazing Mum who taught me the basics of cooking from a young age. And the party atmosphere which is driven from my incredible dad who had owned some of the best pubs in the east end of London. I've been lucky enough to have been able to build my dream which is what you see around you; a restaurant with 180 degree panoramic sea views, using only natural colours that you would find on a beach throughout. A place where you can come in, be greeted with a friendly smile, sit down and relax or get up and party; a place that genuinely offers both! The menu uses inspiration from the food around the world that I have loved and eaten, so please take your time in reading the menu, you will notice some classic dishes and some more modern contemporary dishes also.

We purchase all of our fish and seafood direct from the fishing boats in Fuengirola and Malaga. We try our best to source as much produce from the menu locally as possible. For me there is nothing more satisfying then seeing fish being taken directly off the fishing boat, buying it and then plating the fish that same day... Special!!! So sit down, relax, enjoy the food, enjoy the ambiance, enjoy your company, have a glass of champagne and at the end if you want to get up and dance... then do it! This is, after all, what I've always dreamed of... I hope you like 'The Olivia's Experience'!

Upstairs you will also find our French restaurant Le Mirage De La Mer. It is my pride and joy to bring the finest French cuisine on the Costa to Le Mirage for you to enjoy.

We stay true to the traditional values of French cooking while creating a unique, modern experience that you won't find anywhere else.

ELLIOTT WRIGHT



# LA CÂRTE

## PRE- STARTERS



**ARTISAN BREAD**  
With Aioli  
€4.95



**GARLIC BREAD FOR 2**  
€7.95



**SPICY MALAGA OLIVES**  
€4.95



**2 OYSTERS**  
(SUBJECT TO AVAILABILITY)  
€9.95

## STARTERS

**SOUP OF THE DAY (Cold / Hot)** €9.95  
With Freshly Baked Bread

**CRISPY GOAT CHEESE TORTELLINI** €11.95  
With Golden Apple Puree & Cranberry Sauce

**PORK TERRINE** €11.95  
Served With Gherkins, Toasted Baguette And Salad

**SPICY CHICKEN WINGS** €14.95  
Served With Buffalo Sauce

**CHICKEN GYOZA** €14.95  
Served With Soya Dipping Sauce

**TIAN OF PRAWNS** €15.95  
Avocado, Cucumber & Spiced Cocktail Sauce

**DUCK SPRING ROLLS** €15.95  
Served With Hoisin Sauce

**LOBSTER, PRAWN & VEGETABLE SPRING ROLLS** €16.95  
With Nam Jim Sauce

**CHILLI CALAMARI** €16.95  
With Sauce Arrabiata & Aioli

**TEMPURA PRAWNS** €18.95  
With Sweet Chilli Dipping Sauce

**SCALLOPS WRAPPED IN BACON** €18.95  
With Shell On Tiger Prawn, Pan Fried  
And Served In A Garlic White Wine Sauce

**TIGER PRAWN & SCALLOP PIL PIL** €18.95  
Mediterranean Tiger Prawns And Scallops  
With Garlic Oil, Smoked Paprika,  
White Wine and Parsley


**THAI GREEN CHICKEN CURRY €25.95**

Broccoli, Bok Choi, Baby Corn, Sugar Snap Peas,  
Coconut Milk Rice, Peppers

**BEEF BOURGUIGNON €26.95**

Hearty Classic French Beef Stew, Braised In Red Wine

**CRISPY PORK BELLY €28.95**

Confit Garlic, Grilled Spring Onions, Asparagus,  
Bok Choy, Oriental Barbeque Demi Glace

**MAGRET DE CANARD €28.95**

Breast Of Duck Cooked To Perfect Mid Rare  
And Served With Orange And Carrot Purée

**SALMON FILLET €31.95**

Fillet of Salmon with Risotto, Dill Pesto, Sauce Vierge

**OLIVIA'S FISH & CHIPS DELUXE €31.95**

Atlantic Cod Tempura, Scallops Wrapped In Bacon,  
Langoustine In Filo, Marrowfat Peas, Hand Cut Fries  
And Served With Tartar Sauce.

**CHICKEN ROULADE €32.95**

Wrapped in Prosciutto Served With Wild Mushroom  
Sauce With Rosemary Garlic Baked Potatoes

**MONKFISH & TIGER PRAWN €36.95**

Served With Coconut Milk Rice

**HERB CRUSTED RACK OF LAMB €38.95**

Green Herb Crusted Rack Of Lamb Cooked To  
Perfect Medium-rare Served With Fondant Potato  
And Thyme Infused Red Wine Sauce

**WAGYU BURGER €39.95**

With Provolone Cheese, Bacon,  
Caramelized Onions, Aioli & Shoestring Fries

**PAN FRIED DOVER SOLE €44.95**

With Grilled Lemon, Capers & Butter Sauce  
Served With Hand Cut Fries

**GALICIAN FILLET - 250G €44.95**

From The North Of Spain  
Classic Grill Garnish & Hand Cut Fries,  
Garlic & Herb Butter

**GALICIAN RIBEYE - 300G €48.95**

From The North Of Spain  
Classic Grill Garnish & Hand Cut Fries,  
Garlic & Herb Butter

**SURF & TURF BEEF WELLINGTON €49.95**

Fillet of Beef & Lobster, Cooked Medium Rare,  
Wrapped in Puff Pastry, Seasonal Vegetables,  
Dauphinoise Potatoes, Tarragon Essence

**LOBSTER GRILLED €55.00**

With Garlic Herb Butter & Lemon



Peppercorn & Brandy Sauce	5.00€
Aioli	5.00€
Thai Red Curry Sauce	5.00€
Triple Cooked Chips	5.00€
Mushroom Sauce	5.00€

Dauphinoise Potatoes	5.00€
Green Vegetables	5.00€
Tomato & Onion Salad	5.00€
Coconut Milk Rice	5.00€



ALADS

**CLASSIC CAESAR SALAD**  €18.95  
With Anchovies, Bacon & Croutons  
Add Grilled Chicken Or Grilled Prawns

 **GARDEN SALAD**  €18.95  
With Mesclun, Chicory,  
Fragrant Herbs And Pepper Vinaigrette

**GOAT CHEESE SALAD**  €18.95  
With Fruit And Caramel Walnuts

**MELON AND HAM SALAD** €18.95  
Rose of Cantaloupe Melon, Serrano Ham, Red Fruits  
and Red Fruit Coulis

**TOMATO MOZARELLA**  €18.95  
Mesclun, Heritage Tomatoes, Mozzarella Cheese,  
Balsamic Vinegar

**CRISPY DUCK SALAD**  €21.95  
With Mixed Baby Leaves, Grapefruit  
& Sweet Asian Dressing

**THAI CRISPY  
FILLET OF BEEF SALAD**  €22.95  
Mesclun, Soya Beans, Crispy Noodles  
And Orange Soya Dressing

**LOBSTER & AVOCADO SALAD**  €25.95  
Mesclun, Brussels Sprout, Cherry Tomatoes,  
Red Onion and Mint Dressing



PASTAS


Add a Portion of Garlic and Herb Bread €8 Supplement

 **OLIVIA'S CLASSIC LASAGNE  
AL FORNO**  €17.95  
With Homemade Pasta

 **TORTELLINI**  €21.95  
With Wild Mushroom, Spinach,  
Confit Tomatoes & Mushroom Sauce

**PENNE CARBONARA**  €22.95  
With Classic Carbonara Sauce  
& Truffle Oil






























**SPICY LINGUINE  
ARRABBIATA**  €24.95  
With King Prawns & Scallops

**LOBSTER/ SALMON RAVIOLI**  €24.95  
Hand Made Ravioli Stuffed With Salmon  
And Lobster, Served In Creamy Buerre Blanc  
And Brunois Of Vegetables

**LOBSTER LINGUINE**  €34.95  
With a Tomato, Garlic and Basil Sauce,  
With a 1/2 Grill Lobster, Garlic & Herb Butter



## DESSERTS

- |   |   |  |   |
|---|---|--|---|
|  <b>TRIO OF SORBETS</b> €9.95<br>Choose Between Lemon, Raspberry, Mango & Orange |      | <b>WARM CHOCOLATE BROWNIE</b> €9.95<br>With Vanilla Ice Cream                      |      |
| <b>TRIO OF ICE CREAM</b> €9.95<br>Choose Between Vanilla, Chocolate & Strawberry  |     | <b>BANOFFEE TARTELETTE</b> €11.95<br>With Chocolate Ice Cream                      |      |
| <b>VANILLA CHEESECAKE</b> €9.95<br>With Passion Fruit Jelly & Strawberry Ice Cream  |     | <b>CREAM BRULÉE</b> €11.95<br>With Red Summer Fruits                               |     |
| <b>TIRAMISU</b> €9.95<br>With Intense Dark Chocolate  |     | <b>SELECTION OF EUROPEAN CHEESES</b> €17.95<br>With Crackers, Fruit Jam and Grapes |       |
|  <b>VEGAN LEMON CAKE</b> €9.95<br>With Sugar Glaze & Orange Sorbet               |     |  |   |



Wheat



Shellfish



Egg



Fish



Peanut



Sesame



Nuts



Mustard



Mollusc



Celery



Dairy



Vegan  
Option



Soybean



Sulfites



Lupine

VAT Included. A Discretionary Service Charge Of 12% Will Be Added To Your Bill.  
We Cannot Guarantee The Absence Of Any Traces Of Nuts Or Other Allergens.  
Please Advise A Member Of Staff If You Have Any Dietary Requirements.

**O**LIVIA'S  
*— LA CALA —*



# BIENVENIDO A OLIVIA'S

Esto es un sueño que tengo desde hace 20 años. Lo he llamado así por mi hermosa hija Olivia. El Restaurante se ha desarrollado por mi gran pasión por la comida, esto me viene de mi madre, que me enseñó los conceptos básicos de la cocina desde que era pequeño, y el ambiente festivo me viene de mi increíble padre, que fue dueño de algunos de los mejores pubs del este de Londres.

He tenido la suerte de hacer mi sueño realidad, y es lo que podemos contemplar; un restaurante con vistas panorámicas al mar de 180 grados, utilizando los colores naturales que pueden encontrar en la playa. Un lugar donde siempre será recibido con una gran sonrisa, bien puede sentarse y relajarse o bien puede venir bailar y divertirse; ¡Podemos ofrecerle ambos ambientes!

El menú se inspira en comidas de todo el mundo que he disfrutado y he comido, así que tómate tu tiempo para leer el menú, pueden observar algunos platos clásicos y también algunos platos contemporáneos más modernos.

Hacemos todo lo posible para obtener la mayor calidad en nuestros productos a nivel local. Para mí no hay nada más satisfactorio que ver cómo sacan los peces directamente del barco, los compran y se emplatan en el mismo día ... ¡Especial!!!

Así que siéntese, relájense, disfruten de la comida, del ambiente, de la compañía...

Tómese una copa de champán y al final, si quiere levantarse y bailar... ¡Pues hágalo!

Esto es, a pesar de todo, lo que siempre he soñado... ¡Espero que te guste "La experiencia Olivia's"!

En el piso superior también encontrará nuestro restaurante Francés Le Mirage De La Mer. Es un orgullo y una alegría traer la mejor cocina francesa de la Costa a Le Mirage para que la disfrute. Nos mantenemos fieles a los valores tradicionales de la cocina francesa a la vez que creamos una experiencia única y moderna que no encontrará en ningún otro lugar.

ELLIOTT WRIGHT





# LA CARTA

## APERITIVOS

   
**PAN ARTESANO**  
Con Alioli  
€4.95

   
**PAN DE AJO PARA 2**  
€7.95

  
**ACEITUNAS PICANTES  
DE MÁLAGA**  
€4.95

  
**2 OSTRAS  
(SUJETO A DISPONIBILIDAD)**  
€9.95

## ENTRANTES

**SOPA DEL DÍA (Fria / Caliente)**  **9.95**  
Con Pan Recién Horneado

**TORTELLINI CRUJIENTE  
DE QUESO DE CABRA**    **€11.95**  
Con Puré de Manzana Golden & Salsa de Arándanos

**TERRINA DE CERDO**       **€11.95**  
Servido Con Pepinillos, Pan Tostado Y Ensalada

**ALITAS DE POLLO PICANTES**  **€14.95**  
Servidas con Salsa Búfalo

**GYOZA DE POLLO**    **€14.95**  
Servidas con Salsa de Soja

**CÓCTEL DE GAMBAS**     **€15.95**  
Con Aguacate, Pepino & Salsa Rosa con Especies

**ROLLITOS PRIMAVERA DE PATO**    **€15.95**  
Servidos con Salsa Hoisin

**ROLLITOS DE PRIMAVERA  
DE VERDURAS & GAMBAS**     **€16.95**  
Con Salsa Nam Jím

**CALAMARES CON CHILI**   **€16.95**  
Con Salsa Arrabiata & Alioli































**GAMBAS EN TEMPURA**    **€18.95**  
Con Salsa de Chili Dulce

**VIEIRAS ENVUELTAS EN BACON**     **€18.95**  
Vieiras Rebozadas con Bacon & Gambas Salteadas  
Se Sirve Junto Con Salsa de Vino Blanco y Ajo

**VIEIRAS & LANGOSTINOS TIGRE**    **€18.95**  
**AL PIL PIL**  
Vieiras & Langostinos Tigre del Mediterráneo  
Con Aceite de Ajo, Pimentón Ahumado,  
Vino Blanco & Perejil.



## PRINCIPALES

<b>CURRY VERDE DE POLLO ESTILO THAI</b> €25.95 Brócoli, Bok Choi, Mini Maíz, Tirabeques, Arroz Aromatizado con Leche de Coco, Pimientos		
<b>BIFE BOURGUIGNON</b> €26.95 Bife Clásico De Ternera A La Francesa, Cocido en Vino Tinto	     	
<b>PANCETA DE CERDO CRUJIENTE</b> €28.95 Ajo Confitado, Cebolleta al Grill, Espárragos, Bok Choi, Demi-glace de Barbacoa Oriental	 	
<b>MAGRET DE CANARD</b> €28.95 Pechuga De Pato Cocinada Al Punto Y Servida Con Puré De Naranja Y Zanahoria	 	
<b>FILETE DE SALMÓN</b> €31.95 Con Risotto, Pesto De Eneldo Y Salsa Viegre	  	
<b>OLIVIA'S FISH &amp; CHIPS DELUXE</b> €31.95 Bacalao del Atlántico en Tempura, Vieiras Envueltas en Bacon, Langostinos en Pasta Filo, Guisantes, Patatas Caseras. Servido con Salsa Tártara	   	
<b>POLLO ROULADE</b> €32.95 Envuelto en Jamón Serrano Servido Con Salsa De Setas Silvestres, Patatas Al Horno Con Ajo Y Romero	    	
<b>RAPE &amp; LANGOSTINOS TIGRE</b> €36.95 Servido con Arroz Aromatizado con Leche de Coco	   	
<b>COSTILLAS DE CORDERO CON CRUJIENTE DE HIERBAS</b> €38.95 Servido Con Patatas Fondant Y Tomillo Salsa De Vino Tinto Con Tomillo	     	
<b>HAMBURGUESA DE WAGYU</b> €39.95 Con Queso Provolone, Bacon, Cebolla Caramelizada, Alioli & Patatas Fritas	   	
<b>LENGUADO DE DOVER</b> €44.95 Con Limón, Alcaparras y Salsa de Mantequilla Servido con Patatas Fritas Caseras	  	
<b>SOLOMILLO DE TERNERA GALLEGA - 250G Del Norte de España</b> €44.95 Guarnición Clásica a La Parrilla, Patatas Fritas Caseras, Mantequilla de Hierbas & Ajo	  	
<b>ENTRECOT DE TERNERA GALLEGA - 300G Del Norte de España</b> €48.95 Guarnición Clásica a La Parrilla, Patatas Fritas Caseras, Mantequilla de Hierbas & Ajo	  	
<b>SOLOMILLO DE TERNERA WELLINGTON MAR &amp; TIERRA</b> €49.95 Solomillo de Ternera Poco Hecho & Langosta, Envuelto en Hojaldre con Verduras de Temporada, Patatas Dauphinoise & Estragón	     	
<b>LANGOSTA AL GRILL</b> €55.00 Con Mantequilla de Hierbas, Ajo & Limón	 	

## GUARNICIONES

Salsa de Pimienta & Brandy	5.00€	Patatas Dauphinoise	5.00€
Alioli	5.00€	Verduras Verdes	5.00€
Salsa de Curry Rojo Tailandés	5.00€	Ensalada de Tomate & Cebolla	5.00€
Patatas Fritas en Tres Cocciones	5.00€	Arroz Aromatizado con Leche de Coco	5.00€
Salsa de Setas	5.00€		




**ENSALADA CLÁSICA CÉSAR**  €18.95  
Con Anchoas, Bacon & Picatostes  
Añade Pollo o Gambas al Grill

**TOMATE MOZARELLA**  €21.95  
Con Mezclum de Hojas Tiernas, Pomelo  
& Aderezo Asiático Dulce

 **ENSALADA DEL JARDÍN**  €18.95  
Con Mezclum, Achicoria,  
Vinagreta de Hierbas Aromáticas & Pimiento

**ENSALADA DE PATO CRUJIENTE**  €21.95  
Con Mezclum de Hojas Tiernas, Pomelo  
& Aderezo Asiático Dulce

**ENSALADA DE QUESO DE CABRA**  €18.95  
Con Fruta & Nueces Caramelizadas

**ENSALADA CRUJIENTE DE TERNERA ESTILO THAI**  €22.95  
Con Mezclum, Habas de Soja, Noodles Crujientes  
& Aderezo de Soja y Naranja

**ENSALADA DE MELÓN Y JAMÓN** €18.95  
Rosa de Melón Cantalupo, Jamón Serrano, Frutos Rojos  
y Coulis de Frutos Rojos

**ENSALADA DE LANGOSTA & AGUACATE**  €25.95  
Con Mezclum, Coles de Bruselas, Tomates Cherry,  
Aderezo de Cebolla Roja & Menta



Añade una Porción de Pan de Ajo & Hierbas por 8€ de Suplemento

 **LASAÑA OLIVIA'S CLÁSICA AL HORNO**  €17.95  
Con Pasta Casera

**LINGUINI ARRABBIATA PICANTE**  €24.95  
Con Langostinos & Vieiras

 **TORTELLINI**  €21.95  
Con Champiñones Silvestres, Espinacas,  
Tomates Confitados & Crema de Setas












**RAVIOLES DE BOGAVANTE/SALMÓN**  €24.95  
Ravioles Caseros Rellenos De Salmón Y Bogavante,  
Servidos En Buerre Blanc Cremoso Y Brunois De Verduras

**PENNE CARBONARA**  €22.95  
Con Salsa Carbonara Clásica & Aceite de Trufa

**LINGUINI DE LANGOSTA**  €34.95  
Con Salsa de Tomate, Ajo & Albahaca,  
1/2 Langosta al Grill, Mantequilla de Hierbas & Ajo



## POSTRES

- |   |   |
|---|---|
| <p> <b>TRÍO DE SORBETES</b>  €9.95<br/>Elige Entre Limón, Frambuesa, Mango O Naranja</p> <p><b>TRÍO DE HELADOS</b>  €9.95<br/>Elige Entre Vainilla, Chocolate &amp; Fresa</p> <p><b>TARTA DE QUESO DE VAINILLA</b>  €9.95<br/>Con Gelatina de Fruta de la Pasión &amp; Helado de Fresa</p> <p><b>TIRAMISÚ</b>  €9.95<br/>Con Chocolate Negro Intenso</p> <p> <b>TARTA DE LIMÓN VEGANA</b>  €9.95<br/>Con Glaseado de Azúcar &amp; Sorbete de Naranja</p> | <p><b>BROWNIE DE CHOCOLATE CALIENTE</b>  €9.95<br/>Con Helado de Vainilla</p> <p><b>BANOFFEE TARTELETTE</b>  €11.95<br/>Con Helado de Chocolate</p> <p><b>CRÈME BRULÉE</b>  €11.95<br/>Con Frutos Rojos De Verano</p> <p><b>SELECCIÓN DE QUESOS EUROPEOS</b>  €17.95<br/>Con Galletas Saladas,<br/>Mermelada de Frutas &amp; Uvas</p> |
|---|---|



Iva Includo. Un Discreto Cargo En Mesa Opcional Del 12% Será Añadido A Su Cuenta.  
No Podemos Garantizar La Ausencia De Trazas De Frutos Secos U Otros Alérgenos.  
Por Favor, Avise A Cualquier Miembro De Nuestro Personal Si Tiene Algún Requerimiento Dietético.