

Bienvenidos en el *ola*

"Comer es un necesidad; disfrutar un arte"

Esto es nuestro lema, y así queremos presentarnos!

Nuestro menu mediterané / austriaco refleja la carrera de nuestro jefe de cocina Robert.

Exclusivamente usamos productos de alta calidad, para asegurarse siempre la mejor frescura y calidad.

Para que tengan más claridad, hemos marcados todos los platos vegetarianos con un **V**.

Les ofrecemos un gran surtido de vinos internacionales, nuestro personal de servicio puede ayudarles y recomendarles el vino perfecto para sus platos!

También nos gustaría que echen un vistazo a nuestros aguardientes especiales de Suiza y de Alsacia - Un encanto puro!!

Una alegría verles en el *ola* y les deseamos buen provecho!

Jefe de cocina Robert

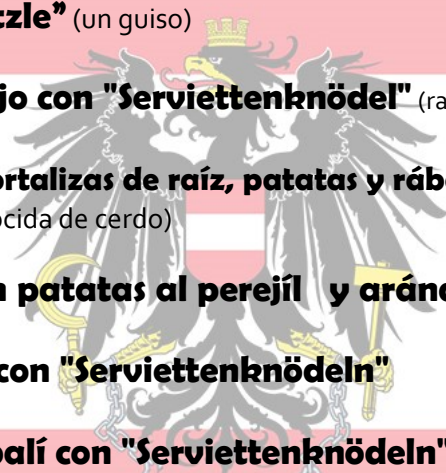


Jefe de sala Oliver



y equipo

Platos clásicos de Austria



Caldo de ternera con "Frittaten" (tiras de panqueques caseros)	5,90
Sopa de "Kaspressknödel" (bolas fritas de masa con queso en un caldo de ternera)	6,90
Sopa de albondigas de hígado	7,90
Crema de setas del bosque (setas variadas de la isla)	8,90
Pollo a la pimienta con "Spätzle" (un guiso)	17,90
"Weissweinbeuschel" de conejo con "Serviettenknödel" (ragout de corazón, pulmón y hígado)	18,90
"Steirisches Wurzelfleisch" con hortalizas de raíz, patatas y rábano picante recién molido (especialidad de Estyria, con panceta cocida de cerdo)	19,90
Original Wiener Schnitzel con patatas al perejil y arándanos salvajes (de ternera)	21,90
Sabroso estofado de ternera con "Serviettenknödeln"	21,90
Ragout de ciervo, corzo y jabalí con "Serviettenknödeln" (Serviettenknödel = masa hervida de pan, huevo y hierbas, cortada en lonchas, y salteadas)	24,90

Nuestros "Rostbraten" :

"Zwiebel"-Rostbraten (Entrecôte a la parrilla con cebollas fritas, patatas salteadas y salsa)	22,90
"Giradi"-Rostbraten (Entrecôte, cocido a fuego lento, con alcaparras, setas, bacon y patatas salteadas)	22,90
"Esterhazy"-Rostbraten (Entrecôte, cocido a fuego lento, con puerro, apio, zanahorias y patatas salteadas)	22,90
"Vanille"-Rostbraten (Entrecôte, cocido a fuego lento, con ajo y patatas salteadas)	22,90

Especialidades internacionales y mediterráneas

Entrantes y sopas



Camembert frito V

con arándanos y ensalada

7,90

Gambas al ajillo (creación OLA)

propia creación con champiñones, con pan blanco (picante)

12,90

Bruschetta V

pan con ajo y tomate con salsa vinagreta y alioli

7,90

Carpaccio de ternera

con manteca de cerdo de lana, semillas de calabaza, parmesano y pesto

15,90

Queso Feta gratinado V

con aceitunas, tomates cócteles, guindillas, esencia de hierbas y pan blanco

9,90

Tartar de ternera

con pan y mantequilla (picante)

15,90

Gambas a la garbadina

con ensalada y alioli

11,90

Carpaccio de pulpo

refinado con una salsa de naranja y miel, y con queso parmesano

16,90

Crema de langosta

con cherne, gambas y esencia de hierbas

11,90

Pescado



Paella

"creación propia", con mejillones, almejas, gambas y más, (para 1 persona)

21,90

Filetes de dorada y lubina

con verduras mediterráneas y salsa de langosta

24,90

Lenguado a la meunière

enharinado y frito en mantequilla

21,90

Langosta a la parilla

con tagliatelle mediterránea y dos salsas

49,90

Pasta



Tagliatelle "aglio olio"

con gambas, tomates cherry, aceite de oliva y ajo

17,90

Tagliatelle "mediterráneo"

con verduras y tiras de solomillo

17,90

Carne

Entrecôte a la parilla (200 gr)	18,90	Solomillo a la parilla (200 gr) con una salsa incluido que se puede elegir	24,90
Solomillo de ternera "Stroganoff"	21,90		

Guarniciones

Pan blanco	1,50	Salsas de : vino oporto/ champiñones/ pimienta / setas canarias	2,90
Mantequilla de hierba, alioli, mojo	1,50	Papas : con cebolla y bacon / al romero / arrugadas	3,90
Arroz, Tagliatelle, Spätzle (pasta casera)	2,90	Ensalada mixta, ensalada de tomate, verduras de la temporada	4,90

Postres

Sorbete casero de granadilla con tomillo y cava	6,90	Bolas caseros de requesón y fresas	7,90
Tarta de chocolate semilíquida con frutas caramelizadas	6,90	Parfait casero de semillas de calabaza con nueces de miel y aceite de semillas de calabaza austriaca	7,90
Sorbete de naranja con chocolate blanco y infusión de Cointreau	6,90		

Aperitivos

Tio Pepe Fino (15%)	0,05 l	4,90	Cava con pulpa de Mango o fresas	5,90
Martini (blanco, seco, rosado, rojo) (16%)	0,05 l	4,90	Campari con Soda 6,80 con zumo de naranja	7,90
Pernod (40%)	0,05 l	4,90	Aperol Spritz	7,90
Campari (25%)	0,05 l	4,90	Kir Royal	0,1 l 7,90

Digestivos / Licores

Ron miel (20%)	0,04 l	3,90	Fernet Branca (39%)	0,04 l 4,90
Cynar (16,5%)	0,04 l	4,50	Ramazotti (30%)	0,04 l 4,90
Frangelico (20%)	0,04 l	4,90	Jägermeister (35%)	0,04 l 4,90
Amaretto (28%)	0,04 l	4,90	Cointreau (40%)	0,04 l 5,90
Licor 43 (31%)	0,04 l	4,90	Grand Marnier Jaune (40%)	0,04 l 5,90
Tia Maria (20%)	0,04 l	4,90	Drambuie (40%)	0,04 l 5,90
Baileys (17%)	0,04 l	4,90	Grand Marnier Rouge (40%)	0,04 l 6,90
Limoncello (30%)	0,04 l	4,90	Appenzeller	0,05 l 6,90

Aguardientes / Destillatos

Poire Williams (40%) Léon Beyer, Elsass, Francia	0,04 l	5,90	Mirabelle (43%) Morand, Wallis, Suiza	0,04 l 8,90
Kirsch (40%) Léon Beyer, Elsass, Francia	0,04 l	5,90	Kirsch (43%) Morand, Wallis, Suiza	0,04 l 8,90
Himbeer (40%) Léon Beyer, Elsass, Francia	0,04 l	5,90	Stechpalme (45%) León Beyer, Elsass, Francia	0,04 l 9,90
Mirabelle (40%) León Beyer, Elsass, Francia	0,04 l	7,90	Aprikose (43%) Morand, Wallis, Suiza	0,04 l 10,90
Heidelbeer (45%) León Beyer, Elsass, Francia	0,04 l	8,90	Himbeer (43%) Morand, Wallis, Suiza	0,04 l 10,90
Gewürztraminer (45%) León Beyer, Elsass, Francia	0,04 l	8,90	Poire Williams Williamine (43%) Morand, Wallis, Suiza	0,04 l 12,90
Holunder (45%) León Beyer, Elsass, Francia	0,04 l	8,90		

Cavas / Champagne

Cava de la casa (copa)			0,1 l	3,90
Cremant d'Alsace "Domaine Burger"	(2012)	(12,5%)	Alsacia (F) - Auxerrois	0,75 l 24,90
Baron - Fuenté Grande Réserve Brut		(12,5%)	Champagne (F) - PN / PM / CH	0,75 l 74,00
Moët & Chandon		(12%)	Champagne (F) - CH / PN / PM	0,75 l 76,00
Veuve Cliquot		(12%)	Champagne (F) - PN / CH / PM	0,75 l 79,00
Baron - Fuenté Millésime	(2009)	(12,5%)	Champagne (F) - CH / PM / PN	0,75 l 84,00
Moët & Chandon rosé		(12%)	Champagne (F) - PN / PM / CH	0,75 l 85,00
Moët & Chandon Ice Imperial		(12%)	Champagne (F) - PN / PM / CH	0,75 l 120,00
Bollinger Special Cuvée		(12%)	Champagne (F) - PN / CH / PM	0,75 l 120,00

Vinos blancos

De la casa	0,1 l	3,90	0,25 l	7,90	0,5 l	13,90	0,75 l	15,90
Barzen Riesling trocken			(2020)	(11,5%)	Mosel (D) - Riesling		0,75 l	20,90
Tierra de Volcanes			(2020)	(12,5%)	Lanzarote (E) - Malvasía		0,75 l	20,90
Enate 234			(2021)	(14%)	Somontano (E) - Chardonnay		0,75 l	21,90
Manto			(2021)	(12%)	Lanzarote (E) - Malvasía		0,75 l	23,90
Riesling trocken "Reichsrath von Buhl"			(2020)	(12,5%)	Pfalz (D) - Riesling		0,75 l	24,90
Agala			(2020)	(12%)	Gran Canaria (E) - Albillo/Vijariego		0,75 l	25,90
Cleebourg Gewürztraminer			(2018)	(13,5%)	Alsacia (F) - Gewürztraminer		0,75 l	28,90
Albret „El Alba“			(2020)	(13%)	Navarra (E) - Chardonnay		0,75 l	29,90