

Oleum

restaurante

Deoio Coria

CARTA



Chaîne des Rôtisseurs
Association Mondiale de la Gastronomie
















Cultural route
of the Council of Europe
Itinéraire culturel
du Conseil de l'Europe





Sugerencias para empezar

Suggestions to starter

Jamón Ibérico de bellota 100 gr. <i>Iberian ham de acorn 100 gr.</i>		24,00
Queso añejo Marantona 150 gr.  		12,00
Alcachofas salteadas con gambas y jamón. <i>Sautéed artichokes with prawns and ham.</i>	    	14,00
Pulpo a la parrilla Oleum. 		21,00
Tartar de aguacaque, sardinas del cantábrico con aceite AOVE. 		12,50
Tomate con bonito tronco en escabeche,  sal en escamas, cebolleta y aceite de arbequina. <i>Tomato with pickled bonito, salt in chive scales and arbequina oil.</i>		12,50
Ensalada de salmón y bacalao ahumado, tomate, brie, palmito, piña y costrones.    		12,50
Salmorejo cordobés.   		6,00
Foie a la parrilla con compota de pera. <i>Grilled foie with pear compote.</i>		14,00

Guisos y arroces

Arroz con Bogavante (min. 2 personas)  

Rice with Lobster.

19,00/ Pers.

Arroz a la lata de costillas con alcachofas y setas de temporada (min. 2 personas)

Honeyed rib rice with seasonal artichokes and mushrooms

(min 2 people)

12,00/ Pers.

Fabada Asturiana y su compango.

Beans and pork stew.

15,00/ Pers.

Raviolis rellenos de pera y gorgonzola.  

Raviolis stuffed with pear and gorgonzola.








12,00

Pregunte por nuestra sugerencia del día.

Ask for our daily meal suggestion.


Pescados

Fish

Bacalao con tomate de siempre.   	16,00
<i>Cod with tomato.</i>	
Rodaballo a la parrilla. 	21,00
<i>Grilled turbot.</i>	
Rape a la gallega. 	20,00
<i>Monkfish A La Gallega.</i>	
Vieira gratinada con parmentier de patata trufada y cebolla.  	17,00
<i>Scallop au gratin with truffle potato onion and onion.</i>	

Carnes

Meats

Presa de ibérico Joselito a la parrilla con calabaza cortijera.	20,00
<i>Grilled Iberian Joselito dam with farm squash.</i>	
Secreto ibérico Joselito con patatas y pimientos.	19,00
<i>Iberian secret Joselito with potatoes and peppers.</i>	
Entrecotte de vaca a la parrilla.	19,00
<i>Entrecote of cow.</i>	
Chuletón de vaca a la parrilla 1 Kg.	49,00
<i>Broiled ox steak 1 Kg.</i>	
Asado Cordero Segureño de Huéscar "a la lata". 	20,00
<i>From "Huéscar" roast Lamb.</i>	
Chuletillas de cordero segureño a la parrilla o empanadas.	18,00
<i>Broiled or breaded baby lamb chops.</i>	





Postres

Desserts

Leche frita Oleum.   5,00
Fried milk Oleum.

Flan casero.   4,00
Homemade custard.

Tarta de manzana.     5,00
Apple pie.

Coulant de chocolate caliente y helado de la vainilla. 5,00
Hot chocolate coulant with vanilla ice cream.    

Helados los Italianos

Tarta de café.     5,50
Coffee ice cake.

Tarta de chocolate.     5,50
chocolate ice cake.

Casata.     5,50
Cassata.

Pan casero. *Homemade bread; 1€ IVA included.* 



Venta de aceite y vino ARS.

Todas las comidas se preparan para llevar. All meals available to go.

Bodega

Cavas, champagne y Sidra.

<i>Sidra Brut Nature EM.</i>	14,00
<i>Vino espumoso Rania (Bodegas Calvente)</i>	16,00
<i>Brut Reserva Castillo de Perelada.</i>	14,00
<i>Moet Chandon Brut Imperial.</i>	48,00

Blancos Seleccionados.

GRANADA	<i>Calvente.</i>	20,00
RUEDA	<i>Marqués de Riscal Verdejo.</i>	18,00
	<i>Añares Terranova Verdejo.</i>	16,00
	<i>Botón de gallo.</i>	18,00

Nuestros Tintos.

GRANADA	<i>Ars (vino de Gregorio García)</i>	20,00
	<i>Gindalera (Bodegas Calvente)</i>	20,00
	<i>Muñana 3 Cepas.</i>	23,00
	<i>Vertijana.</i>	20,00

D.O. Ribera del Duero.

<i>Cepa 21.</i>	26,00
<i>Emilio Moro.</i>	26,00
<i>Pago de Carraovejas.</i>	38,00
<i>Tómas Postigo.</i>	35,00
<i>Valtravieso.</i>	21,00

D.O. Rioja.

<i>Luis Cañas.</i>	20,00
<i>DíosAres.</i>	20,00
<i>Mauro.</i>	35,00
<i>Beronia Crianza.</i>	20,00



www.restauranteoleum.com
info@restauranteoleum.com



gastrobaroleum

GRANADA C/ San Antón, 81

Tel. reservas 958 29 53 57



oleumgastrobar

MÁLAGA Avda. Andalucía, 4 y 6

Tel. reservas 952 07 65 33 ext. 2484