

# Oleum

r e s t a u r a n t e

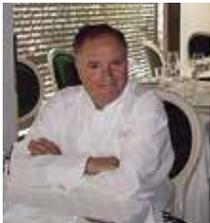
*Queviro Garcia*



RESTAURANTE • BODAS • COMUNIONES • COMIDAS DE EMPRESAS • JORNADAS GASTRONÓMICAS • TALLERES DE COCINA

GRANADA





Al frente de la cocina de Oleum la tradición culinaria es heredada de padre a hijo. Gregorio García Pérez adopta el legado culinario de su padre Gregorio García, toda una vida dedicada al arte de cocinar en las mejores mesas.



Una mezcla de sabiduría y juventud que llena de creatividad y experiencia la cocina de Oleum. En la que prevalece los sabores andaluces, los de la tierra, los de siempre... con un toque de vanguardia. El secreto culinario de Gregorio García esta basado en una cocina con memoria, que recuerda los sabores más tradicionales, con ese toque sutil, vanguardista que lo distingue y que transforma las recetas de de la cocina fusión en platos tradicionales e imaginativos.



Se muestra ese arte culinario que lo distingue en cada plato, en su presentación, en sus aromas, sus sabores, mezcla de la elegancia y técnica vanguardista. Para lograr ese toque de distinción utiliza ingredientes frescos, de mercado, de la tierra. Cocinado con el mejor aceite de Oliva Virgen Extra, que le da identidad a cada plato que elabora. Gregorio García aplica las tendencias, plantea conceptos modernos que trasmite a sus platos, y que da un sello propio que lo distingue como uno de los mejores chefs de España.



Recuerdo de niño, en Huéscar, que acompañaba a mi abuela “la Madre Nati” a llevarle, con la “capaza”, la merienda a mi abuelo “el Padre Julián”, que trabajaba en la almazara. Y en la chimenea donde se calentaba el agua para la limpieza natural del aceite, mi abuela hacía unas tostadas que empapaba en los pozuelos, de las cuales siempre me comía alguna. Eran tiempos difíciles, y el aceite de oliva era un producto muy caro. Ese recuerdo está grabado en mi memoria, y seguramente por eso, el aceite de oliva forma parte de mi persona. Mi pasión por la comida me lleva a reflexionar sobre la alimentación que hoy tanto nos preocupa.



Mis investigaciones, mis pensamientos, mis ideas y mi trabajo sobre nuestra cultura mediterránea desembocan constantemente en el aceite de oliva, que es fuente de vida y uno de los más importantes “fármacos” para nuestra salud por sus infinitas propiedades.

Qué mejor nombre, para este restaurante familiar, que Oleum...  
Bienvenidos, y que disfruten.

*Gregorio García*

# MENÚ 1

## ENTRADAS EN MESA

- Aperitivo Aceitunas Gordales
- Tabla de Embutidos Ibéricos “Joselito” con regañas (Caña de Lomo, Chorizo y Salchichón)
- Cuñas de Queso viejo Marantona
- Nuestros huevos rotos con jamón y piñones
- Pavías de Bacalao
- Alcachofas Salteadas con Gambas

## EL SEGUNDO (a elegir)

- Bacalao Gratinado con Ali Oli de Manzana y Verduras
- Secreto Ibérico a la parilla con Patatas y Pimientos

## EL POSTRE

- Arroz con Leche Asturiano “Requemado”

Precio por persona **41,00 €** (+ 10% IVA)

# MENÚ 3

## ENTRADAS EN MESA

- Aperitivo Aceitunas Gordales
- Carpaccio de presa ibérica con foie al aceite de oliva virgen extra
- Pulpo de roca sobre patata
- Tartar de Salchichón de “Joselito” y Aceite Picual

## EL PRIMERO

- Ensalada Tropical de Aguacate y Langostinos

## EL SEGUNDO

- Asado de cordero segureño a la lata

## EL POSTRE

- Piononos de Santa Fe

Precio por persona **49,00 €** (+ 10% IVA)

# MENÚ 2

## ENTRADAS EN MESA

- Aperitivo Aceitunas Gordales
- Tartar de Salchichón de “Joselito” y Aceite Picual
- Aguacate con Sardinias Marinadas
- Croquetas Caseras de Jamón
- Carpaccio de Bacalao Ahumado Sobre Salmorejo

## EL SEGUNDO (a elegir)

- Merluza en Salsa Verde
- Entrecotte de Ternera a la Parrilla con Pimientos del Padrón y Patatas

## EL POSTRE

- Coulant de Chocolate Caliente con Helado

Precio por persona **46,00 €** (+ 10% IVA)

# MENÚ 4

## ENTRADAS EN MESA

- Aperitivo Aceitunas Gordales
- Carpaccio de Bacalao Ahumado sobre Salmorejo
- Jamón Ibérico de Bellota
- Tartar de Salchichón de “Joselito” y Aceite Picual

## EL PRIMERO

- Corvina a la Roteña

## EL SEGUNDO

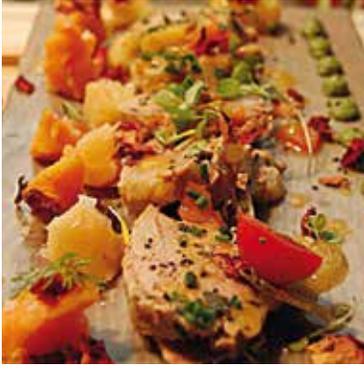
- Solomillo de Ternera Gallega a la Parrilla con Foie

## EL POSTRE

- Tarta de Queso “La Viña”

Precio por persona **54,00 €** (+ 10% IVA)

BEBIDAS: Vino blanco (D.O. Rueda), Vino tinto Ars (D.O. Ribera del Duero), Cerveza, Agua Mineral, Refrescos, Café e Infusiones



# Oleum

r e s t a u r a n t e

*Agustín González*



Calle San Ant3n, 81 • 18005 GRANADA Spain • Tel. +34 958 295 357  
info@restauranteoleum.com • www.restauranteoleum.com