



IBIZA

**ESPECIALISTAS EN
COMIDA SIN GLUTEN**



oli_restauranteibiza



http:// olirestaurantes.com

ENTRANTES

RACION/TAPA

CROQUETA (1 unidad)	2.20
● ENSALADILLA RUSA	9.00
BERENJENAS FRITAS CON MIEL DE CAÑA.	9.00
● BOQUERONES EN VINAGRE	7.00
PIMIENTOS DEL PADRÓN	9.00
PATATAS BRAVAS	8.00 / 4.00
PATATAS TRUFADAS CON BACON CRUJIENTE	9.00 / 4.50
PATATAS BRAVISIMAS	8.00 / 4.00
● PROVOLONE	10.50
CALAMAR A LA ANDALUZA	16.00
NACHOS CHILI CON CARNE	14.00
POLLO CRUJIENTE CON MAYONESA CHIPOTLE	13.00
ALBONDIGAS CON TOMATE	10.00

● **PIDELO SIN GLUTEN**

HAMBURGUESAS

**Elige la carne y la
combinación**

CARNES:

- BLACK ANGUS - 15.00
- POLLO PAYÉS - 14.50
- SMASH CERDO NEGRO IBICENCO - 15.00
- VEGANA - 14.00

**CON PATATAS FRITAS
+2.50**

**PAN SIN GLUTEN
+1.50**



**Consulte al camarero por
alérgenos e ingredientes.**

COMBINACIONES:

IBÉRICA: Jamón Ibérico, queso manchego, tomate, cebolla caramelizada y lechuga.

CLÁSICA: Huevo frito, queso, bacón, tomate y lechuga.

OLI: Queso de cabra, aguacate, cebolla caramelizada, tomate y lechuga.

PAYESA: Huevo frito, queso manchego, sobrasada, tomate y lechuga.

VEGANA: Tomate, lechuga, aguacate y cebolla caramelizada (pidelo con pan vegano)

CHIPOTLE: Salsa barbacoa casera con mayonesa chipotle, pepinillo agri dulce, queso y bacon.

TRUFA: Cebolla caramelizada, queso brie y mayonesa de trufa.

3 QUESOS: provolone, mozzarella, cheddar

ENSALADAS

QUESO DE CABRA: Queso de cabra, mézclum, col lombarda, zanahoria, tomate, nueces, pasas, vinagreta melocotón y balsámico - 12.00

SALMÓN MARINADO: Salmón marinado, lechuga romana, queso feta, col lombarda, tomate, naranja, yogurt con hierbas, pepino y naranja - 14.00

VENTRESCA DE ATÚN: Ventresca de atún, lechuga, pimiento asado, cebolla, aceitunas y tomate cherry. - 16.50

● **CÉSAR DE POLLO:** Pollo empanado, lechuga romana, parmesano rayado, salsa César, bacon y picatostes -12.00

QUINOA DE POLLO: Pollo, quinoa, mézclum, aguacate, pimiento verde y rojo, maíz, cebolla roja, pepino, rabanito, fresa, sésamo negro y vinagreta de maracuyá con ají amarillo - 13.00

● **PIDELO SIN GLUTEN**

BOCADILLOS

OPCIÓN SIN GLUTEN



- JAMÓN IBÉRICO, QUESO PROVOLONE Y MAYONESA DE TRUFA - 13.00
- SERRANITO OLI (Ternera, queso manchego, jamón ibérico y pimiento asado) - 13.00
- SOBRASADA, QUESO DE CABRA Y MIEL (sin tomate) - 12.00
- LOMO, BACON Y QUESO - 9.00
- POLLO EMPANADO, LECHUGA, TOMATE, MAYONESA, QUESO Y HUEVO FRITO - 12.00
- POLLO, TOMATE, LECHUGA Y MAYONESA - 9.00
- POLLO, QUESO BRIE Y CEBOLLA CARAMELIZADA - 9.50
- CALAMARES CON ALL I OLI (sin tomate) - 14.00
- SALMÓN MARINADO, AGUACATE Y TOMATE - 15.00
- VENTRESCA DE ATÚN, BOQUERON Y ACEITUNAS -14.50
- HOT DOG CLÁSICO - 5.50
- HOT DOG AMERICANO - Salchicha frankfurt, queso fundido, bacón y cebolla - 6.50

PATATAS FRITAS

+2.50

PAN SIN GLUTEN

+1.50

PLATOS COMBINADOS

Acompañados con patatas o ensalada o arroz

	Adulto/Infantil
• Calamar a la plancha	24.00 / 12.00
• Calamar a la andaluza	19.00 / 9.50
• Pechuga de Pollo plancha	13.00 / 7.50
• Pechuga de Pollo rebozado	14.00 / 7.50
• Ternera a la plancha	15.50 / 8.00
• Lomo a la plancha	11.00 / 7.50
• Salchicha frankfurt	11.00 / 7.50
• Albondigas con tomate	13.00 / 7.50

Pídelo con huevo frito

+1.50

EXTRAS

CESTA PAN SIN GLUTEN - 2.00

CESTA DE PAN - 2.50

ALL I OLI - 1.50

POSTRES DE LA CASA - 8.50

Sin Gluten 

(PREGUNTE AL CAMARERO)

**Consulte al camarero por
alérgenos e ingredientes.**

