Bienvenidos!

TAPAS BAR Olé desde 2002 RESTAURANTE

@OLE_RESTAURANTE_

Web oleristorante.com
Facebook Ole Risto

Menu

L'équipo è qui per consigliarti nella scelta!!

Il menu sempre aggiornato è visionabile tramite qrcode.
Ci scusiamo per eventuali incongruenze.

Legenda menu:

Vegetariano · Vegano · No glutine · No latte · No aglio · Decongelato

- Il locale utilizza prodotti che possono contenere ALLERGENI. Si prega di informare il personale di eventuali intolleranze e/o allergie ad alcuni alimenti. All'interno del locale è a disposizione del cliente l'AGENDA ALLERGENI completa e aggiornata per tutti i prodotti serviti.
- Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura (dicasi ALIMENTI ACQUISTATI FRESCHI E ABBATTUTI IN NEGATIVO IN LOCO) per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.
- Nel rispetto delle norme igienico-sanitarie il locale utilizza prodotti DECONGELATI quotidianamente.

Il nostro shop y street food

ChurrOlé BAZAR

@CHURROLEBAZAR

Desde 2024 - Piazza Matteotti, 19 - Padenghe sul Garda (Bs)

Bebidas

Chiedi all'équipo per cocktails!

Coperto
euro 2.50
a persona

SANGRIA Y FRUTA 9°	al calice	€ 5	litro	€ 16	
SANGRIA QUE TE MATA CON BRANDY O RUM	al calice	€ 6	litro	€ 19	
AGUA DE VALENCIA SANGRIA BLANCA	al calice	€ 5	litro	€ 18	
CERVEZA MAHOU ALLA SPINA *bionda* 5,2°	0,4 lt	€ 4,80	0,5 lt	€ 6,20	litro € 12
CLARA CON GASSOSA ALLA SPINA	0,4 lt	€ 4,50			
ESTRELLA GALICIA *bionda* 5,5°	bott. 33 cl.	€ 5,20			
ESTRELLA RED VINTAGE *ambrata* 8°	bott. 33 cl.	€ 5,20			
IPA ALMOGAVER *artigianale* 5,3°	bott. 33 cl.	€ 6,50			
WEISS CON LIMONE 5,3°	bott. 50 cl.	€ 6,80			
BIRRA ANALCOLICA O GLUTEN FREE	bott. 33 cl.	€ 5,20			
BOTELLIN 5 BOTTIGLIE DI GALICIA NEL SECCHIO	bott. 33 cl.	€ 20			

PIRLO € 6
Spritz Aperol o Campari o misto o Lemon

TINTO DE VERANO € 6
vino rosso + lemonsoda

CALIMOCHO € 6
vino rosso + coca-cola

VINO BLANCO O TINTO € 5
Cava bollicine, Sangre de toro, Bornos

Sin alcohol

SANGRIA 0,0% DE TINTO al calice € 7
rossa con vino Torres dealcolizzato, gin 0,0% e profumi

SANGRIA 0,0% BLANCA al calice € 7
bianca con vino Torres dealcolizzato, gin 0,0% e profumi

BIBITE EN LATA 33 cl. € 3,50
coca-cola, fanta, sprite, lemonsoda, tonica, tè limone, tè pesca o spagnole

SUCCHI DI FRUTTA € 3,50
arancia rossa, mela verde, ananas, frutti di bosco

COCKTAIL DE FANTASIA al calice € 8
cocktail analcolico alla frutta

AGUA NATURAL O CON GAS 75 cl. € 3,00
natural o con gas en botella

menu bimbi

(no coperto fino ai 6 anni)

euro 14

MENU POLPETTA
Polpettine in salsa di pomodo, patate fritte smile, bibita

MENU COTOLETTA
Cotoletta di pollo, patate fritte smile, bibita

LAS TAPAS

Tante sfiziose specialità servite in piccole porzioni... come antipastini
o per una vera e propria cena da condividere a tavola con tus amigos. «Vamos de tapas!»

Tapas de verdura e vegan

TRIS DI SALSE (O SALSA SINGOLA A SCELTA) € 3
Harissa piccante, Brava con paprika, Allioli delicata all'aglio (latte) singola € 2

PAN TOMATE € 4,50
Pane cristal con pomodoro fresco e olio EVO Torres

TORTILLA DE PATATAS € 6,50
Frittata tipica a base di uova, patate e cipolle

CEBOLLA DORADA (8 PZ) * € 5,50
Croccanti anelli impanati di cipolla fritti

PATATAS BRAVAS O ALLIOLI € 6,80
Patate della casa con salsa un po' piccante o delicata all'aglio

BOQUADITOS DE QUESO (6 PZ) * € 5,50
Bastoncini di formaggio fritti saporiti alle erbette e aglio

QUESO MIEL Y NUECES € 7,20
Formaggio Manchego di pecora, miele di canna da zucchero, noci

BERENJENA JUANITA € 8,60
Sformato di melanzane, besciamelle ed un gradevole ingrediente segreto...

NACHOS € 5,20
Croccanti triangoli di mais con salsa piccante o salsa guacamole (a richiesta)

GAZPACHO € 6,80
Crema fredda di verdure crude (cetriolo, pomodoro, peperone)

TORTILLA VEGAN € 8,20
Patate, cipolle, farina di ceci, su insalatina

PAPAS VEGAN € 6,80
Le patatas "bravas" con crema guacamole

PIQUILLO ASADOS € 6,80
Peperoni di Navarra dolci

PIMIENTOS DEL PADRON € 8,40
Peperoni friggitelli verdi fritti con Maldon

TAPA VERDURA DEL DIA * DA € 9,50
Chiedi allo staff la proposta del giorno

Chiedi al equipo la proposta del giorno!

LAS TAPAS

Tante sfiziose specialità servite in piccole porzioni... come antipastini
o per una vera e propria cena da condividere a tavola con tus amigos. «Vamos de tapas!»

Tapas de pescado

ACEITUNAS DE ANCHOAS — € 3,50
Olive verdi ripiene di acciughe

PIQUILLO DE PESCADO (2 PZ) — € 5,50
Peperoncino spagnoli dolci con ripieno di baccalà, besciamelle

CROQUETAS DE BACALAO (4 PZ) * — € 6,60 senza salsa
Crocchette a base di patata e baccalao

CROQUETAS DE CHIPIRON (2 PZ) * — € 5,80
Crocchette di seppioline al nero di seppia con vellutata di piquillo

GAMBAS ALL'AJILLO * — € 9,20
Code di gambero saltate all'aglio

ANCHOAS DEL CANTABRICO — € 12,50
Crostini con burro e acciughe spagnole (a richiesta)

TAPA DE PULPO * — € 12,50
Polipo, patate, paprika

TAPA PESCADO DEL DIA * — DA € 9,50
Chiedi allo staff la proposta del giorno

Tapas de carne

CHAMPIÑONES AL SERRANO — € 6,40
Funghetti ripieni al prosciuttto Serrano e formaggio

ALBONDIGAS (5 PZ) — € 6,80
Polpettine di carne in salsa di pomodoro

CHORIZO EN CERVEZA — € 6,20
Rondelline di salsiccia fresca spagnola cotte in birra

BOMBITAS JAMON (2 PZ) PICCANTE A SCELTA — € 6,40
Crocchetta di patata, prosciutti iberici e formaggio fresco, crema di sedano

LARDO DE PATANERA (4 PZ) (a richiesta) — € 7,20
Crostini di lardo speziato di maiale iberico servito con miele

BUFAPATA (2 PZ) — € 8,60
Bocconcini di mozzarella di bufala con Patanera e pomodorino secco

FABADA ASTURIANA — € 9,80
Fagioli bianchi di Spagna in umido con salsiccia Chorizo e pancetta, crostini

TAPA DE PATANERA — € 10,50
Taglio di maiale iberico alla griglia

TAPA CARNE DEL DIA * — DA € 9,50
Chiedi allo staff la proposta del giorno

TABLAS DE PRODUCTOS DE ESPAÑA

Aqui recomendamos la pura tradicion española...
Selezione scelta di salumi e formaggi di diversa provenienza e stagionatura
che importiamo direttamente dalla penisola iberica.

Tutto su richiesta

Jamon Serrano — € 14
Prosciutto di maiale di razza bianca proveniente da Salamanca.
Particolarmente saporito e gustoso.

Jamon Pata Negra Az. Ibesa — € 26
Prosciutto di maiale iberico di produzione Estremadura allevato a ghiande.
Stagionatura di oltre 36 mesi e una carne particolarmente morbida e sugosa.
Tagliato a coltello (100 gr.) e servito con pan-tomate.

Bis de jamon — € 22
Plato con prosciutto ½ Serrano e ½ paleta de Patanegra (spalla stagionata 36 mesi).

Surtido mixto — € 18
Tagliere con prosciutto Serrano, Salami Chorizo y Salsichon.

Selección especial — € 26
Una degustazione mista di tutti gli affettati e formaggi con confetture.
Ideale come entrée prima di una portata principale o per completare

Selección de quesos — € 18
Una degustazione di formaggi con confetture.

RINCON DE LA PAELLA

Normalmente su prenotazione, si tratta di un piatto laborioso nella preparazione espressa, richiede circa 40 minuti d'attesa.
Se non vuoi aspettare, puoi prenotarla "pronta in tavola" alla prossima occasione!

Spezzate l'attesa con un antipasto a base di Tapas... lo Staff potrà proporvi un misto di antipasti calibrati per quanti siete a tavola! Altrimenti sbizzarritevi nella scelta alla carta.

PAELLA VALENCIANA — € 19 a porzione
Riso, carne, pesce* e verdure

PAELLA MARINERA — € 22 a porzione
Riso, solo pesce* misto e verdure

PAELLA ARAGONESA — € 19 a porzione
Riso, solo carne e verdure

PAELLA NIGRA — € 22 a porzione
Riso, pesce* e verdure, al nero di seppia

PAELLA DE BOGAVANTE Y MARISCOS — € 38 a porzione
Riso, pesce* misto, astice e verdure (minimo per 2 persone - solo su prenotazione)

PAELLA VEGETAL — € 18 a porzione
Riso e verdure miste, cotti in forno come la paella

SEGUNDOS DE CARNE

TORO A LA PAMPLONICA € 16,50
Carne di toro stufata
Servita con riso pilaf

SUPERPINCHO PARA DOS (A COPPIA) € 38
Spiedone per due persone di carne mista manzo, maiale e pollo, al profumo di pimenton
Servito con patate della casa

EL BUEY BORRACHO € 22
Tagliata di manzo con riduzione di Pedro Ximenez (vino d'uve passite) e noci
Servito con patate della casa e insalatine

½ PLUMA ½ SECRETO € 24
Bis di pregiati tagli di maiale iberico
Serviti con verdura e salsa del dìa

VACA GALLEGA AL HG € 8,50
Bisteccone di pregiata vacca galiziana (frollatura dry-aged) alla griglia
Servito con patate della casa e verdure

RACIONES DE PESCADO

SALPICON DE PULPO * € 22,50
Polipo tiepido con patate lesse e pimenton dolce

MEJILLONES EN SALSA € 16,50 su richiesta
Cozze in salsa di pomodoro con pane tostato, piccanti a scelta!

CALAMARES A LA ROMANA * € 19
Anelli di calamaro impanati e fritti

ZARZUELA DE PESCADO * € 26 su richiesta
Zuppa di pesce*, molluschi e crostacei* preparata al momento in terracotta
Servita con pane tostato, piccante a scelta!

CONTORNI

A scelta per l'accompagnamento di tapas, tablas, piatti principali.... € 5

VERDURE DEL DÍA *como le gusta al cocinero...*

PATATE DELLA CASA *preparate in stile "bravas"*

INSALATA MIXTA *lattuga, carote, pomodori, mais*

RISO PILAF *perfetto per accompagnare piatti di carne e pesce*

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura (dicasi ALIMENTI ACQUISTATI FRESCHI E ABBATTUTI IN LOCO) per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

CARTA DE LOS VINOS D'ESPAÑA

Se vuoi arricchire la tua cantina puoi comprare una bottiglia da portare a tu casa (-10%).
E se tu botella al tavolo non è finita, chiedi il tappo y portala con te!!

Vinos Blanco

CALABUIG - ARRAEZ — € 5 CALICE — € 16
12° - 100% MACABEO - D.O. VALENCIA
Tipico vino mediterraneo morbido e rinfrescante con aromi ai frutti bianchi, ottima acidità e un retrogusto di media intensità. Perfetto con i fritti di pesce e la paella.

SARDASOL V. BLANCA — € 5 CALICE — € 21
13° - 100% CHARDONNAY - D.O. NAVARRA
Al naso penetrante, in bocca secco, con acidità equilibrata, con note di frutti tropicali e agrumi. Molto fresco al palato con una spiccata acidità che lo rende molto gradevole e leggero da bere.

PALACIO DE BORNOS — € 5 CALICE — € 25
13° - 100% VERDEJO - D.O. RUEDA
Vino fruttato con retrogusto aromatico. Molto potenti le note di frutta esotica (ananas, frutto della passione) assieme a quelle di albicocca e pera matura. Al palato risulta asciutto, sapido e ben equilibrato.

HIRUZTA TXAKOLI — € 32
12° - 100% HONDARRABI ZURI - D.O. GETARIAKO TXAKOLINA
Vino fresco e complesso con un finissimo perlage tipico della varietà. Al naso intensi aromi di frutta bianca (pera, mela), pompelmo e tropicali (ananas e maracuja) assieme ad una leggera nota carbonica.

LEIRA PONDAL — € 35
13° - 100% ALBARIÑO - D.O. RIAS BAIXAS
Aroma fresco, con note di menta, erba appena tagliata e fiori bianchi, sfumature di lime e pera matura. In bocca è ampio, grasso, pieno, con una nota intensa e fresca di frutta che sul finale dona un'elegante nota salina.

Vinos Tinto

ARRAEZ TINTO — € 5 CALICE — € 16
13° - 100% TEMPRANILLO
La libellula, portatrice di buona sorte, è il simbolo di questo vino fresco, fruttato e molto versatile.

VIENTO ALISEO - PUNCTUM — € 5 CALICE — € 20
13,5° - TEMPRANILLO, PETIT VERDOT - LA MANCHA
Vino ottenuto da vigneti soleggiati. Uve raccolte nella notte e macerate a freddo prima della fermentazione. Delizia con aromi di frutta e fiori, da agricoltura ecologica. La rosa dei venti per far viaggiare le sensazioni.

TORRES SANGRE DE TORO — € 5 CALICE — € 26
13,5° - GARNACHA, CARIÑENA - D.O.C. CATALUNYA
Rubino, mostra ricchi e complessi aromi mediterranei con esuberanti note di more silvestri e spezie. Sul palato si notano i suoi tannini vellutati con eleganti note di liquirizia e pepe nero.

CONDE DE VALDEMAR CRIANZA — € 30
14° - TEMPRANILLO, GARNACHA - D.O.C. RIOJA
Invecchiamento di 16 mesi in botti di rovere americane. Aromi leggeri di confettura di more con eccellenti sfumature dal legno e un fondo di frutta matura. In bocca è pieno e fruttato, con sentori di prugna, amarena, promossi dall'influenza del rovere.

GRACIANO X01 — € 35
14° - 100% GRAZIANO - D.O. NAVARRA
Invecchiamento in barrique di rovere francese per 9 mesi. Presenta un aroma ampio e molto aromatico con sfumature di frutta rossa di bosco assieme a note di mandorle e vaniglia molto delicate. Ottima acidità assieme al sapore fruttato, morbido in bocca con un retrogusto gradevole e prolungato.

JAUNA BIO CRIANZA — € 40
14,5° - CABERNET, MERLOT, TEMPRANILLO, GARNACHA - D.O. NAVARRA
Vigna di agricoltura biologica e bassa produzione, situata a nord in clima fresco e quasi atlantico a più di 600 m. di altitudine. Al naso si presenta fresco e franco, intenso con aromi importanti di frutta matura (pere e mele cotogne), sfumature di foglie secche e di corteccia con una leggera nota finale di cuoio. In bocca è agile, pieno e con tannini ben integrati che uniscono perfettamente alcol e acidità.

Vinos Rosado

SARDASOL ROSADO VINO FERMO € 5 CALICE € 20

13,5° - 100% GARNACA - D.O. NAVARRA

Un rosato potente come un rosso, di grande ampiezza aromatica con note di fragola, ribes, ciliegia. Ottimo equilibrio fra la frutta, la struttura e l'acidità media e persistente, facile da bere. Lungo retrogusto e perfetta pulizia.

CAVA ROSADO VINO FRIZZANTE € 22

Prueba la bollicina rosée.

Cavas (bollicine)

FRANCESC RICART € 5 CALICE € 22

11,5° - MACABEO, PARELLADA, XAREL-LO - D.O. CAVA

Bollicine brut metodo classico, fresco e giovane con note floreali e di miele. Perlage fine e persistente, al palato è fresco, equilibrato e di facile beva.

CODORNIU CLASICO *dal 1872* € 25

11,5° - MACABEO, PARELLADA, XAREL-LO - D.O. CAVA

Fresco e giovane, è un cava metodo classico prodotto con il massimo rispetto dei frutti e dell'autenticità delle varietà: agrumi, mela e fiori bianchi combinati con i delicati aromi dell'invecchiamento. Trascorre 12 mesi nelle cantine della più antica azienda a conduzione famigliare di Spagna.

ANNA DE CODORNIU BLANC DE BLANCS € 30

11,5° - CHARDONNAY, MACABEO, XAREL-LO, PARELLADA - D.O. CAVA

Fresco e fruttato, con note tipiche dello Chardonnay che si combinano con gli aromi dell'invecchiamento. Oltre 12 mesi l'affinamento. L'assaggio svela in prima battuta vivacità e freschezza, poi una cremosa effervescenza che bilancia il tratto sapido. Il finale è lungo e persistente.

Passiti

PEDRO XIMÉNEZ *sherry andaluso* € 5 CALICE

15° - 100% PEDRO XIMÉNEZ - D.O. JEREZ

Vino liquoroso dolce, complesso e profondo, di colore ambra scuro, intenso e cupo, con note di frutta secca, frutta candita, scorza d'agrumi, caramello. Una vera eccellenza ancora oggi realizzato con l'antico metodo artigianale Solera, miscelando vini di molte annate in piccole botti di rovere. Icona del territorio di Jerez, è un grande vino della tradizione andalusa.

Chiedi al equipo la proposta del giorno!