



Aperto dal 2002, Olé è un vero angolo di Spagna
gestito da Juanita, la Mamà, y Dacia... y todo su équipo.

La nostra mission è presentarti, in un ambiente informale e sempre in movimento,
la tradizione enogastronomica iberica con paellas, tapas, piatti di carne e pesce,
rigorosamente caseros, e prodotti tipici selezionati e importati,
i dolci fatti in casa e i migliori drinks, vini e birra d'España.

**Non solo cucina tipica ma anche tutta la simpatia
e il calore dei veri spagnoli!**

**Entras como cliente y sales como Amigo!
«¡Que aproveche!»**

«cucina aperta
fino a tardi!»

«anche solo bar!»

«siempre take-away
y delivery!»

Siamo anche social ;-) seguici!!

Web oleristorante.com ~ Facebook Ole Risto ~ Instagram olé risto



@CHURROLEBAZAR

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

bienvenidos!

Conosci la cucina spagnola?
Per tradizione la filosofia della tavola spagnola
è... «condividerel»

Ecco dunque una vasta selezione di **Tapas**,
tipiche ricette servite in piccole porzioni per tutti i gusti,
nate in origine come stuzzichini per accompagnare il drink
e diventate il miglior cibo-veloce d'España.

Claro poi la **Paella**, piatto forte della casa!
Ma non crederai che los Españoles mangino solo questo vero?

La tradizione culinaria d'España è ricca di **Secondi piatti**
di carne, come el Cerdo Iberico, nostro fiore all'occhiello,
e di pesce ...para «que te chupes los dedos!»

...in Spagna manca forse una certa tradizione nella proposta di primi piatti
ma Olé desidera proporti ricette gratinate e al cucchiaino
oltre a salumi, formaggi e **Prodotti gourmet d'importazione**
che potranno incuriosirti e deliziarti.

E che dire de **los Postres**? I dolci tipici della tradizione spagnola
sono tra le prelibatezze che vale senza dubbio la pena scoprire...
rigorosamente fatti in casa!

L'équipe è qui per consigliarti nella scelta!!

NOTA INFORMATIVA

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 (diciasi **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.

bebidas

Chiedi all'équipo per cocktails!

Coperto
euro 2,50
a persona

Olé y Sangria!

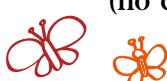
SANGRIA Y FRUTTA 9°	bicchiere	€ 5	litro	€ 15
SANGRIA QUE TE MATA CON BRANDY O RUM	bicchiere	€ 6	litro	€ 18
AGUA DE VALENCIA SANGRIA BLANCA	bicchiere	€ 5	litro	€ 16
SANGRIA EN PORRON SENZA FRUTTA Y "QUE NO CHUPES"			litro	€ 14

Olé y Cerveza!

CERVEZA SAN MIGUEL ALLA SPINA <i>bionda</i> 5,2°	0,4	€ 4,50	½ litro	€ 6	litro	€ 12
CLARA CON GASSOSA ALLA SPINA	0,4	€ 4				
ESTRELLA GALICIA <i>bionda</i> 5,5°		bott. 33 cl.	€ 5			
ESTRELLA RED VINTAGE <i>ambrata</i> 8°		bott. 33 cl.	€ 5			
FRESCA SAN MIGUEL <i>con lime como la Corona</i> 4,5°		bott. 33 cl.	€ 4			
WEISS CON LIMONE 5,3°		bott. 33 cl.	€ 6			
ANALCOLICA O GLUTEN FREE		bott. 33 cl.	€ 5			

Olé y Bebidas!

BIBITE EN LATA 33 CL <i>coca-cola, fanta, sprite, lemonsoda, tonica, tè limone, tè pesca o spagnole</i>	€ 3,50
SUCCHI DI FRUTTA <i>arancia rossa, mela verde, ananas, frutti di bosco</i>	€ 3,50
AGUA NATURAL O CON GAS 75 CL <i>natural o con gas en botella</i>	€ 3
PIRLO <i>Aperol o Campari o misto</i>	€ 5
TINTO DE VERANO <i>vino rosso + lemonsoda</i>	€ 6
CALIMOCHO <i>vino rosso + coca-cola</i>	€ 5
VINO BLANCO O TINTO <i>Cava bollicine, Sangre de toro, Bornos</i>	€ 5

menu bimbi 
(no coperto fino ai 6 anni) **euro 12**


MENU POLPETTA
Polpettine in salsa di pomodoro, 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

TRIS DI SALSE (O SALSA SINGOLA A SCELTA)

Harissa **piccante**, Brava con paprika, Allioli delicata all'aglio (latte)

€ 2



PAN TOMATE

Crostini con pomodoro fresco e olio EVO Torres

€ 3



TORTILLA DE PATATAS

Frittata tipica a base di uova, patate e cipolle

€ 6



CEBOLLA DORADA (1OPZ) *

Croccanti anelli impanati di cipolla fritti

€ 5

PATATAS BRAVAS O ALLIOLI

Patate della casa con salsa un po' **piccante** o delicata all'aglio

€ 5

BOQUADITOS DE QUESO (6PZ) *

Bastoncini di formaggio fritti saporiti alle erbette e aglio

€ 5

QUESO MIEL Y BUECES

Formaggio Manchego di pecora, miele di canna da zucchero, noci

€ 6



BERENJENA JUANITA

Sformato di melanzane, besciamelle ed un gradevole ingrediente segreto...

€ 7

NACHOS

Croccanti triangoli di mais con salsa **piccante** o salsa **guacamole** (a richiesta)

€ 4,50



GAZPACHO

Crema fredda di verdure crude

€ 6



Tapas vegan

TORTILLA VEGAN

Patate, cipolle, farina di ceci, su insalatina

€ 8



CROQUETAS VEGAN

Secondo il giorno

€ 6



PAPAS VEGAN

Le patatas "bravas" con salsa del giorno

€ 6



PIQUILLO RIPIENO VEG

Peperoni di navarra con riso

€ 6



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

Olive verdi ripiene di acciughe

€ 3,50 

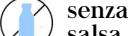
PIQUILLO DE PESCADO (2PZ)

Peperoncino spagnoli dolci con ripieno di pesce, besciamelle

€ 5

BUNUELOS DE PESCADO (4PZ) *

Crocchette a base di patata e baccalao

€ 6  senza salsa

CROQUETAS DE CHIPIRON (2PZ) *

Crocchette di seppioline al nero di seppia con vellutata di piquillo

€ 5

GAMBAS ALL'AJILLO *

Code di gambero saltate all'aglio

€ 8 

ANCHOAS DEL CANTABRICO

Crostini con burro e acciughe spagnole (a richiesta 

€ 10

DORADA BUENA

Filetto d'orata con crema di menta

€ 8,50 

CANELONE VIEIRA *

Sfogliavelo con ripieno di cappuccio e capesante al brandy

€ 9,50

TAZA DE PULPO *

Polipo, patate, paprika

€ 10 

Tapas de carne

CHAMPIÑONES AL SERRANO

Funghetti ripieni al prosciutto Serrano e formaggio

€ 6 

ALBONDIGAS (5PZ)

Polpettine di carne in salsa di pomodoro

€ 6

CHORIZO EN CERVEZA

Rondelline di salsiccia fresca spagnola cotte in birra S. Miguel

€ 5

BOMBITAS JAMON (2PZ) PICCANTE A SCELTA

Crocchetta di patata, prosciutti iberici e formaggio fresco, crema di sedano

€ 6

LARDO DE PATANERA (4PZ) (a richiesta)

Crostini di lardo speziato di maiale iberico servito con miele

€ 6 

BUFAPATA (2PZ)

Bocconcini di mozzarella di bufala con Patanera e pomodorino secco

€ 8 

FABADA ASTURIANA

Fagioli bianchi di Spagna in umido con salsiccia Chorizo e pancetta, crostini

€ 9 

TAZA DE PATANERA

Taglio di maiale iberico alla griglia

€ 9 

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

Prosciutto di maiale di razza bianca proveniente da Salamanca. Particolarmente saporito e gustoso.

€ 12



Jamon Pata Negra Az. Ibresa

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.

€ 25



Bis de jamon

Plato con prosciutto ½ Serrano e ½ paleta de Patanegra (spalla stagionata 36 mesi).

€ 20



Surtido mixto

Tagliere con prosciutto Serrano, Chorizo y Salsichon.

€ 16



Carrito de quesos

Assaggio di formaggio spagnolo con confetture. Per più porzioni verranno serviti di diverso tipo

da € 5 al pezzo



Selección especial

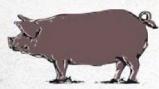
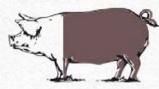
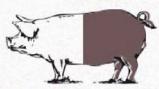
Una degustazione mista di tutti gli affettati e formaggi con confetture.

€ 24

Ideale come entrée prima di una portata principale o per completare la tavola tra le tapas miste.

CERDO IBÉRICO

RAZA DEL CERDO

100% IBÉRICO	IBÉRICO	IBÉRICO
		
ANIMALES CON 100% DE PUREZA GENÉTICA DE LA RAZA IBÉRICA	ANIMALES CON 75% DE PUREZA GENÉTICA DE LA RAZA IBÉRICA	ANIMALES CON 50% DE PUREZA GENÉTICA DE LA RAZA IBÉRICA
MADRE IBÉRICA 100% PADRE IBÉRICO 100%	MADRE IBÉRICA 100% PADRE IBÉRICO 50%	MADRE IBÉRICA 100% PADRE NO IBÉRICO
PESO MÍNIMO DE SACRIFICIO: 108KG	PESO MÍNIMO DE SACRIFICIO: 115KG	PESO MÍNIMO DE SACRIFICIO: 115KG

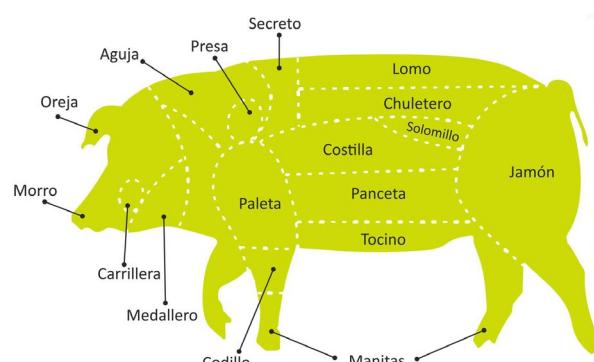
ALIMENTACIÓN

DE BELLOTA	DE CEBO DE CAMPÓ	DE CEBO
DESDE 1 DE OCTUBRE AL 15 DE DICIEMBRE ESTA RAZA CONSUME BELLOTAS, Y TIENE QUE ENGORRAR 45 KG BELLOTAS, RECURSOS DE LA DEHESA	60 DÍAS MÍNIMO EN EL CAMPÓ ESTA RAZA CONSUME CEREAL, Y TIENE QUE CORRER UN MÍNIMO DE 100 METROS CUCARACHAS BELLOTAS, RECURSOS DE LA DEHESA, PIENSOS, CEREAL Y LECHE	SI PESA MÁS DE 110 KG REQUIEREN UN MÍNIMO DE 100 METROS CUCARACHAS PIENSOS
ESTA MÍNIMA DEL CERDO PARA SU SACRIFICIO 14 MESES DE VIDA	ESTA MÍNIMA DEL CERDO PARA SU SACRIFICIO 12 MESES DE VIDA	ESTA MÍNIMA DEL CERDO PARA SU SACRIFICIO 10 MESES DE VIDA

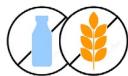
ETIQUETADO

*** ETIQUETADO ***

			
BELLOTA 100% IBÉRICO	BELLOTA IBÉRICO	CEBO DE CAMPÓ IBÉRICO	CEBO IBÉRICO



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...

Io Staff potrà proporvi un misto di antipasti calibrati per quanti siete a tavola!

Altrimenti sbizzarritevi nella scelta alla carta.

PAELLA VALENCIANA

Riso, carne, pesce* e verdure

€ 19 a porzione

PAELLA MARINERA

Riso, solo pesce* misto e verdure

€ 22 a porzione

PAELLA ARAGONESA

Riso, solo carne e verdure

€ 18 a porzione

PAELLA NIGRA

Riso, pesce* e verdure, al nero di seppia

€ 22 a porzione

PAELLA DE BOGAVANTE Y MARISCOS

Riso, pesce* misto, astice e verdure (min per 2 persone - solo su prenotazione)

€ 35 a porzione

VEGAN

PAELLA VEGETAL

Riso e verdure miste, cotti in forno come la paella

€ 16 a porzione



*siempre
take-away
y delivery!*

SEGUNDOS DE CARNE

TORO A LA PAMPLONICA

Carne di toro stufata

Servita con riso pilaf

€ 15



SUPERPINCHO PARA DOS (A COPPIA)

Spiedone per due persone di carne mista manzo, maiale e pollo, al profumo di pimenton

Servito con patate della casa

€ 36



EL BUEI BORRACHO

Tagliata di manzo con riduzione di Pedro Ximenez (vino d'uve passite) e noci

Servito con patate della casa e insalatine

€ 20



½ PLUMA ½ SECRETO

Bis di pregiati tagli di maiale iberico

Serviti con verdura e salsa del dia

€ 22



VACA GALLEGA

Bisteccone di pregiata vacca galiziana (frollatura dry-aged) alla griglia

Servito con patate della casa e verdure

AL KG € 70



RACIONES DE PESCADO

SALPICON DE PULPO *

Polipo tiepido con patate lesse e pimenton dolce

€ 20



MEJILLONES EN SALSA

Cozze in salsa di pomodoro con pane tostato, **piccanti a scelta!**

€ 14



CALAMARES A LA ROMANA *

Anelli di calamari impanati e fritti

€ 15



ZARZUELA DE PESCADO *

Zuppa di pesce*, molluschi e crostacei* preparata al momento in terracotta

€ 23



Servita con pane tostato, **piccante a scelta!**

CONTORNI VEGAN

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 (diciasi **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 € 15

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

€ 20

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 spicata 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, saporito e ben equilibrato.

HIRUZTA TXAKOLI

€ 32

12° - 100% HONDARRABI ZURI - D.O. GETARIKO 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

ETÉREO - ARRAEZ

€ 5 CALICE € 15

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 € 25

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

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.

€ 5 CALICE

€ 20

Cavas (bollicine)

FRANCESC RICART

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.

€ 5 CALICE

€ 20

CODORNIU CLASICO dal 1872

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 familiare di Spagna.

€ 25

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 effervesienza che bilancia il tratto saporito. 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!