



Aperto dal 2002, Olé è un vero angolo di Spagna gestito da Juanita, la Mamà, y Dacia... y todo su equipo. 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... «condividere!»

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'équipo 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 (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.

bebidas

Chiedi all'équipeo 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 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

	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 (10PZ) * 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 erbe e aglio	€ 5	
	QUESO MIEL Y BUECES Formaggio Manchego di pecora, miele di canna da zucchero, noci	€ 6	
	BERENJENA JUANITA Sfornato 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 Crostoni con burro e acciughe spagnole (a richiesta  	€ 10	
	DORADA BUENA Filetto d'orata con crema di menta	€ 8,50	
	CANELONE VIEIRA * Sfogliavolo con ripieno di cappuccio e capesante al brandy	€ 9,50	
	TAPA DE PULPO * Polipo, patate, paprika	€ 10	 












Tapas de carne

	CHAMPIÑONES AL SERRANO Funghetti ripieni di 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 	€ 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	
	TAPA 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** € 12  
Prosciutto di maiale di razza bianca proveniente da Salamanca.
Particolarmente saporito e gustoso.
-  **Jamon Pata Negra Az. Ibesa** € 25 
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** € 20  
Plato con prosciutto ½ Serrano e ½ paleta de Patanegra (spalla stagionata 36 mesi).
- Surtido mixto** € 16  
Tagliere con prosciutto Serrano, Chorizo y Salsichon.
- Carrito de quesos** da € 5 al pezzo 
Assaggio di formaggio spagnolo con confetture. Per più porzioni verranno serviti di diverso tipo
- Selección especial** € 24
Una degustazione mista di tutti gli affettati e formaggi con confetture.
Ideale come entrée prima di una portata principale o per completare
la tavola tra le tapas miste.

CERDO IBÉRICO

100% IBÉRICO



ANIMALES CON 100% DE PUREZA GENÉTICA DE LA RAZA IBÉRICA
MADRE IBÉRICA 100%
PADRE IBÉRICO 100%
PESO MÍNIMO DE SACRIFICIO: 108KG

IBÉRICO



ANIMALES CON 75% DE PUREZA GENÉTICA DE LA RAZA IBÉRICA
MADRE IBÉRICA 100%
PADRE IBÉRICO 50%
PESO MÍNIMO DE SACRIFICIO: 115KG

IBÉRICO



ANIMALES CON 50% DE PUREZA GENÉTICA DE LA RAZA IBÉRICA
MADRE IBÉRICA 100%
PADRE IBÉRICO 50%
PESO MÍNIMO DE SACRIFICIO: 115KG

ALIMENTACIÓN

DE BELLOTA

DEL 1 DE OCTUBRE AL 15 DE DICIEMBRE
ES CADA ANIMAL QUE COMIENZA SU VIDA EN EL CAMPO Y TIENE QUE ENGORRAR 45 KG



BELLOTAS, RECURSOS DE LA DEHESA

EDAD MÍNIMA DEL CERDO PARA SU SACRIFICIO: 14 MESES DE VIDA

DE CEBO DE CAMPO

60 DÍAS MÍNIMO EN EL CAMPO
SI PASAN MÁS DE 60 DÍAS REQUIEREN UN MÍNIMO DE 100 METROS CUADRADOS



BELLOTAS, RECURSOS DE LA DEHESA, PIENSOS, CEREALES Y LEGUMINOSAS

EDAD MÍNIMA DEL CERDO PARA SU SACRIFICIO: 12 MESES DE VIDA

DE CEBO

SI PASAN MÁS DE 60 DÍAS REQUIEREN UN MÍNIMO DE 500 METROS CUADRADOS



PIENSOS

EDAD MÍNIMA DEL CERDO PARA SU SACRIFICIO: 10 MESES DE VIDA


*** ETIQUETADO ***



BELLOTA 100% IBÉRICO



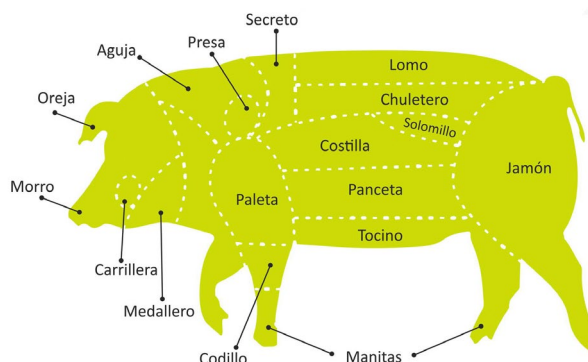
BELLOTA IBÉRICO



CEBADO DE CAMPO IBÉRICO



CEBADO 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...

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

€ 18 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

€ 35 a porzione

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

VEGAN

PAELLA VEGETAL














€ 16 a porzione

Riso e verdure miste, cotti in forno come la paella












*siempre
take-away
y delivery!*

SEGUNDOS DE CARNE











- 
TORO A LA PAMPLONICA € 15  
 Carne di toro stufata
 Servita con riso pilaf
- 
SUPERPINCHO PARA DOS (A COPPIA) € 36 
 Spiedone per due persone di carne mista manzo, maiale e pollo, al profumo di pimenton
 Servito con patate della casa
- 
EL BUEI BORRACHO € 20 
 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 € 22  
 Bis di pregiati tagli di maiale iberico
 Serviti con verdura e salsa del dia
- 
VACA GALLEGA AL KG € 70  
 Bisteccone di pregiata vacca galiziana (frollatura dry-aged) alla griglia
 Servito con patate della casa e verdure

RACIONES DE PESCADO

- 
SALPICON DE PULPO * € 20 
 Polipo tiepido con patate lesse e pimenton dolce
- 
MEJILLONES EN SALSA € 14   su richiesta
 Cozze in salsa di pomodoro con pane tostato, **piccanti a scelta!**
- CALAMARES A LA ROMANA *** € 15 
 Anelli di calamaro impanati e fritti
- 
ZARZUELA DE PESCADO * € 23   su richiesta
 Zuppa di pesce*, molluschi e crostacei* preparata al momento in terracotta
 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 (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 € 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 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

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

€ 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.

Cavas (bollicine)

FRANCESC RICART

€ 5 CALICE

€ 20

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 familiare 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!