

OLÉ

PARA PICAR

SMALL PLATES

ACEITUNAS ALIÑADAS 8
mixed spanish olives VE, GF



PAN CON TOMATE 12
sourdough, tomato, garlic, olive oil VE

ALEMENDRAS 8
paprika & ras el hanout roasted almonds
VE, GF

TAPAS CLASICAS

CLASSIC TAPAS

OSTRAS 38 / 72
pacific oysters & cava vinegar GF, DF

ANCHOAS 15
cantabrian anchovies, pickles, olive oil GF, DF

QUESOS 27
selection of spanish cheeses V, GF

COLIFLOR FRITA 16
fried cauliflower, yogur de romero V

SETAS 20
sautéed mushrooms, soft egg, truffle butter,
manchego V

PATATAS BRAVAS 13
traditional potatoes with brava sauce V, DF

TORTILLA DE PATATAS 21
spanish omelette, guindillas GF, DF

CABRA 22
baked goats cheese, romesco,
pine nuts, crispy bread V



BROCCOLINI 15
grilled broccolini, pistachios, romesco V

PIQUILLO 21
goats curd stuffed spanish sweet peppers V

CROQUETAS 18
mixed mushrooms, béchamel, aioli V

CEVICHE DE ATUN 22
tuna, orange, chilli, shallot, crispy bread DF

CURADO

CURED MEATS

JAMÓN IBÉRICO 18
muñoz rojo jamón ibérico, olive oil GF, DF

WAGYU CECINA 21
air-dried wagyu beef mbs 7-9 GF, DF

JAMÓN SERRANO 13
muñoz rojo jamón serrano, olive oil GF, DF

TAPAS DE LA CASA

HOUSE TAPAS

ALBONDIGAS 22
beef & chorizo meatballs, manchego,
sourdough

CHORIZO 23
grilled txistorra, spanish onion & tomato
relish GF, DF

TORREZNOS 25
crispy pork belly, seville orange glaze,
green olives GF, DF

PULPO 29
grilled octopus, sebago purée, shallot
dressing GF, DF

PINCHO 21
lamb rump skewer, chimichurri GF, DF

CROQUETA DEL DÍA

JUMBO CROQUETA OF THE DAY | 10EA

CALAMARES 23
fried baby squid, fennel salt, aioli GF, DF

GAMBAS 14
butterflied jumbo prawn, herb
butter, paprika oil GF



CALAMARES RELLENOS 23
morcilla stuffed baby squid, mojo rojo GF, DF

OLÉ

帕拉皮卡

小盤子

橄欖排列 8

混合西班牙橄欖（純素，無麩質）

番茄麵包 12

酸麵包、番茄、大蒜、橄欖油（素食）

阿勒門德拉斯 8

辣椒粉和摩洛哥香料烤杏仁（純素，無麩質）



TAPAS CLASICAS

經典小吃

奧斯特拉斯 38 / 72

太平洋牡蠣配卡瓦醋（無麩質，無乳製品）

安喬斯 15

坎塔布里亞鳳尾魚、醃菜、橄欖油（無麩質，無乳製品）

起司 27

精選西班牙起司（素食，無麩質）

炸花 16

炸花椰菜、羅梅羅優格 V

SETAS 20

炒蘑菇、溏心蛋、松露奶油、曼徹格起司

辣味土豆 13

傳統馬鈴薯配布拉瓦醬（素食，含乳製品）

馬鈴薯煎蛋捲 21

西班牙煎蛋捲，無麩質，無乳製品

CABRA 22

烤山羊起司、羅馬醬、松子、脆麵包（素食）



綠色花椰菜 15

烤花椰菜、開心果、羅馬醬（素）

皮基略 21

山羊起司釀西班牙甜椒 V

槌球 18

什錦蘑菇、白汁、蒜泥蛋黃醬 V

ATUN CEVICHE 22

鮪魚、柳橙、辣椒、紅蔥頭、脆麵包（不含乳製品）

庫拉多

醃肉類

伊比利亞火腿 18

穆尼奧斯伊比利亞紅火腿、橄欖油 GF、DF

和牛切西納 21

風乾和牛 mbs 7-9 GF, DF

塞拉諾火腿 13

穆尼奧斯紅塞拉諾火腿，橄欖油，無麩質，無乳製品

塔帕斯德拉卡薩

家常小吃

肉丸 22

牛肉和西班牙辣香腸丸子，曼徹格乳酪，酸麵包

西班牙辣香腸 23

烤西班牙辣香腸佐西班牙洋蔥番茄醬（無麩質，無乳製品）

托雷斯諾斯 25

香脆五花肉，塞維利亞橙汁醬，青橄欖（無麩質，無乳製品）

章魚 29

烤章魚佐西巴戈魚泥和蔥油醬（無麩質，無乳製品）

PINCHO 21

羊臀肉串，配阿根廷青醬（無麩質，無乳製品）

炸丸子

今日特供巨型炸丸子 | 10 個

魷魚 23

炸小魷魚，茴香鹽，蒜泥蛋黃醬（無麩質，無乳製品）

甘巴斯 14

蝴蝶狀大蝦，香草奶油，辣椒油（無麩質）



釀魷魚 23

血腸釀小魷魚，紅醬（無麩質，無乳製品）

OLÉ

RACIONES GRANDES

LARGE SHARE PLATES

POLLO 59

grilled whole chicken, roasted baby chats, paprika oil & grilled lemon GF, DF

PESCADO 67

pan roasted whole red emperor fillet, saffron velouté & lemon GF, DF



PAELLA

TO SHARE

SERVED WITH PEAS, CHERRY TOMATOES & SAFFRON RICE GF/DF

MARISCOS 64

king prawns, calamari, mussels, clams, pimientos

POLLO 57

chicken, semi-curado chorizo, morcilla, mushrooms, pimientos

POSTRES

DESSERTS

CHURROS 15

dusted with cinnamon sugar
served with dulce de leche or warm chocolate sauce

TARTA DE SANTIAGO 16

warm almond tart, berry coulis, vanilla ice cream GF



CARNE 74

600gm dry-aged diamantina black angus sirloin on bone mbs 3+, malbec jus GF, DF

CORDERO 99

slow roasted whole lamb shoulder, lamb gravy & grilled lemon GF, DF

PAELLA DEL DÍA

PAELLA OF THE DAY

MIXTA 70

chicken, king prawns, calamari & semi-curado chorizo

VERDURAS 52

mushrooms, asparagus, artichokes, broadbeans, pimientos VE



CREMA CATALANA 16

citrus spiked rich custard topped with brûlée GF

BASQUE CHEESECAKE 17

burnt basque cheesecake, berries, hazelnut praline, chocolate sauce GF

10% SURCHARGE ON WEEKENDS | 20% SURCHARGE ON PUBLIC HOLIDAYS

V VEGETARIAN | **VE** VEGAN | **GF** GLUTEN FREE | **DF** DAIRY FREE

PLEASE NOTIFY OUR STAFF OF ANY DIETARY REQUIREMENTS.

OLÉ

RACIONES GRANDES

大份餐盤

波羅 59 號

烤全雞、烤小馬鈴薯、辣椒油和烤檸檬（無麩質，無乳製品）

魚 67

香煎整條紅帝王魚柳，配藏紅花濃湯和檸檬（無麩質，無乳製品）



西班牙海鮮飯

分享

附豌豆、櫻桃番茄和藏紅花米飯（無麩質/無乳製品）

海鮮 64

大蝦、魷魚、淡菜、蛤蜊、甜椒

波羅 57 號

雞肉、半熟西班牙香腸、黑布丁、蘑菇、辣椒

貼文

甜點

吉事果 15

撒上肉桂糖，佐以焦糖醬或熱巧克力醬

聖地牙哥蛋糕 16

熱杏仁塔，莓果醬，香草冰淇淋（無麩質）

肉類 74

600 克乾式熟成迪亞曼蒂納黑安格斯帶骨西冷牛排（MBS 3+），馬爾貝克紅酒汁，無麩質，無乳製品

羊肉 99

慢烤全羊肩肉，配羊肉汁和烤檸檬（無麩質，無乳製品）



西班牙海鮮飯

當日海鮮飯

MIXTA 70

雞肉、大蝦、魷魚和半熟西班牙香腸

蔬菜 52

蘑菇、蘆筍、洋蔥、蠶豆、甜椒（素食）



加泰隆尼亞奶油 16

柑橘風味濃鬱蛋奶凍，淋上焦糖布丁（無麩質）

巴斯克起司蛋糕 17

焦香巴斯克起司蛋糕，莓果，榛果果仁糖，巧克力醬（無麩質）

週末加收 10%附加費 | 公休日加收 20%附加費

V 素食 | VE 純素 | GF 無麩質 | DF 無乳製品 如有任何飲食要求，請告知我們的工作人員。