

# 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 CLÁSICAS

### 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

# OLE

## 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

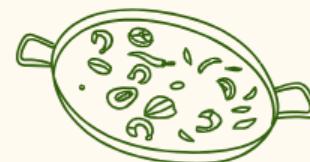
**PAELLA DEL DÍA**  
PAELLA OF THE DAY

#### **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.

# OLE

## 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、洋薑、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。