

DESAYUNOS / BREAKFAST

PARA EMPEZAR EL DIA

YOGURT CON FRUTA, GRANOLA Y MIEL DE ABEJA*	\$125.00
AVENA CON FRESAS Y PLATANO*	\$125.00
PLATO DE FRUTA	\$125.00
CANASTA DE PAN DULCE* (5 PZAS)	\$85.00

CLASICOS

MACHACA SONORENSE SALTEADA CON VEGETALES FRESCOS Y SERVIDA CON FRIJOLES REFritos Y AGUACATE	\$220.00
DESAYUNO SONORENSE*	\$295.00
HUEVOS REVUELTOS CON MACHACA, SERVIDOS CON FRIJOLES REFritos Y AGUACATE	
DESAYUNO CONTINENTAL*	\$235.00
DESAYUNO AMERICANO*	\$295.00
(INCLUYE: CAFÉ, TÉ O LECHE, FRUTA O JUGO, Y PAN DULCE O TOSTADO.)	

DESAYUNOS DE LA CASA

CHILAQUILES ROJOS O VERDES*	\$190.00
SERVIDOS CON FRIJOLES REFritos CON HUEVO O POLLO	
HOT CAKES* (3PZAS.)	\$180.00
SERVIDOS CON JAMON, TOCINO O HUEVO (1 A ELEGIR)	
HUEVOS AL GUSTO*	\$165.00
2 PZAS. COCINADAS AL GUSTO A ELEGIR ENTRE JAMON, SALCHICHA, CHORIZO O TOCINO (1 A ELEGIR)	

ESPECIALIDADES

HUEVOS DIVORCIADOS CON BISTEC*	\$245.00
SOBRE TORTILLAS SOFRITAS ACOMPAÑADOS DE AGUACATE	
OMELETTE DE TAMAL DE ELOTE EN SALSA DE CHILE VERDE*	\$165.00
TORTILLA DE HUEVO, RELLENA DE TAMAL DE ELOTE BAÑADO EN SALSA DE CHILE VERDE	

INFANTIL

HOT CAKES* 2PZ	\$85.00
CEREAL CON PLATANO*	
OMELET DE JAMON Y QUESO*	

BEBIDAS

LICUADO DE FRUTAS* \$105.00	JUGOS \$65.00
PAPAYA	JUGO DE NARANJA*
PLATANO	JUGO VERDE
FRESA	CON NOPAL, PIÑA
MALTEADAS* \$120.00	APIO Y ESPINACA*
FRESA, VAINILLA Y CHOCOLATE	
TÉ \$55.00	CAFÉ \$55.00

PARA EMPEZAR EL DIA

BOWL OF FRUIT WITH GRANOLA AND HONEY*	\$125.00
OATMEAL WITH STRAWBERRIES AND BANANA*	\$125.00
SEASONAL PLATE OF FRUIT	\$125.00
ASSORTED PASTRIES* (5 PZAS)	\$85.00

CLASICOS

MACHACA SONORENSE MACHACA SONORENSE SAUTEED WITH TOMATO, ONION AND PEPPERS ACCOMPANIED BY REFRIED BEANS AND AVOCADO	\$220.00
DESAYUNO SONORENSE*	\$295.00
SCRAMBLED EGGS WITH MACHACA, BEANS AND AVOCADO ON THE SIDE JUICE OR SEASONAL FRUIT, COFFEE OR TEA, TOAST OR PASTRY	
DESAYUNO CONTINENTAL*	\$235.00
JUICE OR SEASONAL FRUIT, COFFEE OR TEA, TOAST OR PASTRY	\$295.00
DESAYUNO AMERICANO*	
TWO EGGS ANY STYLE, WITH BACON OR HAM. (COFFEE OR TEA. JUICE OR FRUIT PLATE, TOAST OR PASTRY)	

DESAYUNOS DE LA CASA

CHILAQUILES ROJOS O VERDES*	\$190.00
REDS OR GREENS, WITH REFRIED BEANS AND CHICKEN OR ONE EGG ANY STYLE	
HOT CAKES* (3PZAS.)	\$180.00
SERVED WITH, HAM, BACON OR ONE EGG ANY STYLE	
EGGS ANY STYLE*	\$165.00
TWO EGGS ANY STYLE, WITH SAUSAGE, BACON OR HAM	

ESPECIALIDADES

HUEVOS DIVORCIADOS CON BISTEC*	\$245.00
TWO SUNNY SIDE UP EGGS OVER CORN FRIED TORTILLA WITH RED AND GREEN SAUCE, WITH STEAK AND AVOCADO	
OMELETTE DE TAMAL DE ELOTE EN SALSA DE CHILE VERDE*	\$165.00
EGG OMELET FILLED WITH CORN TAMAL BATHED WITH GREEN PEPPERS SAUCE	

INFANTIL

PANCAKES* (2)	\$85.00
ASSORTED CEREAL*	
HAM AND CHEESE OMELET*	

BEBIDAS

LICUADO DE FRUTAS* \$105.00	JUGOS \$65.00
PAPAYA	ORANGE JUICE*
BANANA	GREEN JUICE
STRAWBERRY	(NOPAL, PINEAPPLE
MALTEADAS* \$120.00	CELERY
STRAWBERRY, VAINILLA AND CHOCOLATE	SPINACH, PARSLEY)*
TEA \$55.00	COFFE \$55.00

*FOOD ALLERGY WARNING

OUR FOOD MAY CONTAIN OR HAVE COME IN CONTACT WITH:
FISH, PEANUTS, EGGS, SHELLFISH, DAIRY PRODUCTS, TREE NUTS, WHEAT, SOY, OR SESAME SEEDS
PLEASE MAKE US AWARE IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES

*ADVERTENCIA DE ALERGIA ALIMENTARIA

NUESTROS ALIMENTOS PUEDEN CONTENER O HABER ESTADO EN CONTACTO CON:
PESCADO, MANI, HUEVOS, MARISCOS, PRODUCTOS LÁCTEOS, NUECES, TRIGO, SOJA O SEMILLAS DE SESAMO.
POR FAVOR, INFORMENOS SI TIENE ALGUNA ALERGIA ALIMENTARIA.

El Olivo

PRICES ARE EXPRESSED IN MEXICAN PESOS. ALL PRICES INCLUDE TAXES.
CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED MEATS, POULTRY, SEAFOOD,
SHELLFISH OR EGGS MAY INCREASE YOUR RISK OF FOODBORNE ILLNESS,
SPECIALLY IF YOU HAVE CERTAIN MEDICAL CONDITIONS.

ENTRADAS

QUESO FUNDIDO* CHORIZO, HIERBAS O PEPPERONI	180GR	\$200.00
TARTAR DE SALMÓN* CURTIDO EN LIMÓN, ACOMPAÑADO DE PIMIENTOS	120GR	\$220.00
TIRADITO DE ATÚN* FINAS LÁMINAS DE ATÚN FRESCO, SERVIDO CON SALSA CONZU DE LA CASA	180GR	\$220.00
CROQUETAS DE QUESO BRIE* SERVIDAS CON MERMELEDA CASERA DE FRUTOS ROJOS	125GR	\$220.00
BONELESS* TIRAS DE PECHUGA DE POLLO BAÑADAS EN SALSA DE SU ELECCIÓN	200GR	\$180.00

ENSALADAS

CESAR* CORAZONES DE LECHUGAS ROMANAS ALIÑADAS CON ADEREZO CESAR. SERVIDA CON CROUTONES Y QUESO PARMESANO EN LAJAS		\$150.00
OTOÑAL* MIX DE LECHUGAS ORGÁNICAS CON QUESO FETA, FRUTOS SECOS, MANGO ENCHILADO Y PERA		\$185.00
ENSALADA OLIVO* CANASTA DE WON TON CON ESPINACAS FRUTOS SECOS, FRUTOS ROJOS Y SALMÓN A LA PLANCHA		\$200.00

SOPAS

SOPA DE TOMATE Y FIDEOS* A BASE DE TOMATES Y ALBAHACA SERVIDA CON CAPELLINI AL PUNTO	240ML	\$135.00
SOPA DE TORTILLA* TRADICIONAL CALDILLO CON TIRAS DE MAIZ AGUACATE, QUESO PANELA, CHILE TRITURADO Y CREMA	240ML	\$135.00
CALDO TLALPEÑO DE VEGETALES CON POLLO, ARROZ, AGUACATE Y UN TOQUE DE CHILE CHIPOTLE	240ML	\$135.00
SOPA DE MARISCOS* BASE DE CALDO DE PESCADO CON CAMARÓN, PULPO Y CALAMAR	240ML	\$200.00

PIZZAS

OLIVO* CON PIMIENTOS ASADOS PEPPERONI Y TOCINO FRITO		\$165.00
PEPPERONI* CLÁSICA, CON SALSA DE LA CASA Y QUESO CHESTER		\$150.00
MARGARITA* SALSA DE TOMATE, QUESO MOZZARELLA, ALBAHACA RODAJAS DE TOMATE Y TOQUES DE ACEITE DE OLIVO		\$165.00

EMPAREADOS

CLUB SANDWICH* PAN DE LA CASA CON JAMÓN, QUESO AMARILLO TOCINO PECHUGA DE POLLO ASADA, LECHUGA Y TOMATE ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS	100GR	\$210.00
PANNINI FLORENTINA* PAN CHAPATA CON PECHUGA DE POLLO GRATINADA ESPINACAS, TOMATE Y ALIÑADO CON SALSA PESTO	100GR	\$220.00
HAMBURGUESA EL OLIVO* CARNE DE RES CON QUESO AMARILLO TOCINO, PIMIENTOS Y CEBOLLAS ASADAS	180GR	\$225.00

PASTAS

SPAGHETTI		PUEDES AGREGAR	
POMODORO*	\$210.00	POLLO*	\$55.00 80GR
CARBONARA*	\$225.00	CAMARÓN*	\$70.00 60GR
LASAGNA*	\$235.00	RES*	\$55.00 80GR

PREPARADA CON CHAMPIÑONES Y ESPINACAS AL AJILLO

BEBIDAS

AGUA EMBOTELLADA	600ML	\$50.00
REFRESCOS	355ML	\$55.00
LIMONADA	340ML	\$60.00
NARANJADA	340ML	\$60.00
CERVEZA DE BARRIL	355 ML	\$65.00
CERVEZA NACIONAL	355 ML	\$75.00
CERVEZA IMPORTADA	355 ML	\$85.00
TE HELADO (FUZE TEA)	600ML	\$60.00
AGUA MINERAL	600ML	\$55.00

DEL MAR

PESCADO AL MOJO* FILETE DE PESCADO COCINADO EN ACEITES DE AJO SERVIDO CON VEGETALES Y ARROZ	180GR	\$275.00
ATÚN SELLADO, EN RUB DE LA CASA* ATÚN MARINADO EN RUB DE LA CASA, SELLADO Y SERVIDO CON VEGETALES Y RISOTTO, BAÑADO EN CONSERVA DE FRUTOS ROJOS	200GR	\$365.00
CAMARONES AL CHIPOTLE* CAMARÓN U16/20 SALTEADOS EN AJO Y BAÑADOS EN CREMA DE CHIPOTLES, ACOMPAÑADOS CON ARROZ Y VEGETALES	180GR	\$315.00
SALMÓN OLIVO* EN SALSA DE ALCAPARRAS, PASTA Y ESPARRAGOS	200GR	\$395.00
SALMÓN EN SALSA DE PIÑONES* ASADO A LA PLANCHA Y SERVIDO CON VINAGRETA DE PIÑONES Y CAMARÓN	200GR	\$430.00

TACOS

ARRACHERA 3 PIEZAS* SERVIDOS CON FRIJOL, GUACAMOLE CEBOLLITA Y CHILES ASADOS		\$345.00
PROVINCIA 3 PIEZAS* QUESADILLAS DE HARINA CON ARRACHERA MARINADA EN CHILES SERVIDOS CON PIMIENTOS, CEBOLLA MORADA, JAMÓN, TOCINO Y CHAMPIÑONES		\$345.00
CAMARÓN 3 PIEZAS* CAMARÓN U16/20, SALTEADOS EN AJO, CEBOLLA Y CHILE VERDE AHOGADOS EN SALSA ESPECIAL SERVIDOS CON GUACAMOLE		\$265.00
CHAMORRO 3 PIEZAS EN TORTILLA DE MAÍZ AZUL CON CEBOLLITAS CURTIDAS Y CILANTRO		\$235.00

ESPECIALIDADES

RIB EYE & SHRIMP* FILETE DE RIB EYE ASADO A LA PARRILLA SAZONADO CON SAL DE VINO TINTO CORONADO CON CAMARON U16/20 Y MEZCLA DE QUESOS GRATINADOS	350GR	\$735.00
RIB EYE* CON PAPAS ROSE MARY Y ESPARRAGOS	350GR	\$670.00
CHAMORRO* SERVIDO CON PAPAS FRITAS	1PZ	\$285.00
PORK BELLY ROSTIZADO* CON PIÑAS Y CAMOTES ASADOS Y SALSA SATAY	200GR	\$285.00
ARRACHERA STEAK* 300GR DE ARRACHERA ASADA A LA PARRILLA SERVIDO CON PAPAS ROSEMARY Y MEZCLA DE VEGETALES	300GR	\$445.00

SALUDABLES Y AVES

ENSALADA DE ATÚN* FRESCOS VEGETALES CON UN TOQUE DE MAYONESA	200GR	\$140.00
POLLO A LA PARRILLA* CON PURE DE PAPAS Y VEGETALES AL VAPOR	200GR	\$225.00
PECHUGA MEDITERRANEA* RELLENA DE QUESO CREMA Y CARNES FRIAS, SERVIDA CON ESPARRAGOS Y PASTA	200GR	\$240.00
CEVICHE MIXTO* MEZCLA DE CAMARÓN Y PULPO, SALSA BANDERA Y PEPINO.	200GR	\$210.00

POSTRES

CHEESECAKE* SERVIDO CON SALSA DE FRUTOS ROJOS Y NUEZ DE LA INDIA		\$120.00
PORRAS Y HELADO* CANASTA DE CHURRO ESPOLVOREADA EN AZÚCAR Y CANELA, RELLENA DE HELADO ARTESANAL DE BETABEL		\$125.00
PASTEL DE CHOCOLATE* TRADICIONAL, RELLENO DE FUDGE DE CHOCOLATE		\$115.00
HELADO* VAINILLA, FRESA Y/O CHOCOLATE		\$95.00

El Olivo

TODOS LOS PRECIOS EXPRESADOS EN MONEDA NACIONAL, INCLUYEN I.V.A.
EL CONSUMO DE PRODUCTOS CRUDOS ES BAJO LA RESPONSABILIDAD DE QUIEN LOS SOLICITA.

*ADVERTENCIA DE ALERGIA ALIMENTARIA

NUESTROS ALIMENTOS PUEDEN CONTENER O HABER ESTADO EN CONTACTO CON:
PESCADO, MANÍ, HUEVOS, MARISCOS, PRODUCTOS LÁCTEOS, NUECES, TRIGO, SOJA O SEMILLAS DE SESAMO.
POR FAVOR, INFORMENOS SI TIENE ALGUNA ALERGIA ALIMENTARIA.