



OLIVERA

A LA CARTE OLIVERA

Pan de nuestro horno y aperitivo: 4.50 €

“Para empezar...compartiendo o sin compartir...”

½ Docena de ostras Gillardeu al natural y otras tantas
guarniciones 32 €

Caviar Oscietra 1er cru “Perlita”,
blinis y brioche 30g./50g./100g..... 180€/280€ /500€

Jamón Ibérico de Bellota con Pa amb Oli..... 30 €

Pulpo asado con cebolletas y romesco..... 20 €

“Moules frites” al curry...
mejillones de roca al estilo belga y con patatas fritas 19 €

Bresaola casera de buey, ligeramente ahumada, cremoso de
mahonés y rúcula..... 19 €

La ensalada Cesar del Castell / con pollo marinado 18 €/22 €

Crema de calabaza con huevo pochado, boletus y butifarra /
con trufa negra 19 € / 32€

Keftas de cordero mallorquín, pan de pita,
humus y tzatziky 19 €

Pergaminos de gamba, ensalada de brotes, dip de mango y
jengibre..... 26 €

4 sabores mediterráneos en 8 croquetas de bocado 18 €

Burrata casera de leche de vaca menorquina con
ensalada “Caponata” de berenjenas (para 2 o más)..... 32 €

Si necesitan información sobre alergias o intolerancias alimenticias, no dude
en solicitar información a nuestro personal.
Estamos encantados de ayudarle.



OLIVERA

“las pastas, hechas en casa y el arroz...”

Risotto de setas 18 €

Casericci de tinta de calamar
con “Frutti di mare” 22 €

Caldo de ave al vino rancio
con sus raviolis y coles de Bruselas 18€

“Desde la Lonja de Andratx...”

Rape a la plancha con jamón ibérico y guisante 29 €

Lubina mediterránea, verduras salteadas, mejillones y
emulsión de citronella 32 €

Pescado del día s/m

“Ni carne, ni pescado,...”

“Börek” turco de espinacas,
cebolla caramelizada y ricota casera 20 €

Puchero de lentejas “Beluga” con Salsify y castañas 20 €

Si necesitan información sobre alergias o intolerancias alimenticias, no dude
en solicitar información a nuestro personal.
Estamos encantados de ayudarle.



OLIVERA

“Asados al carbón, a brasa o a fuego lento...”

Paletilla de cordero lechal asada al estilo Marroquí, pisto y bulgur (Para 2 personas).....	49 €
Cochinillo confitado con piel crujiente y choucroute oriental	23 €
El Rib de Buey Waygu ahumado-glaseado y servido con patatas bravas.....	28 €
Entrecôte de vaca gallega con chimichurri y panaché de verdura a la brasa.....	30 €
Pintada rellena con setas y foie gras / con trufa negra	25 €/39 €
Schnitzel de ternera blanca con patatas fritas y salsa remoulade	23 €
Pato canetón asado con lombarda agridulce y jugo al Oporto	25 €

Si necesitan información sobre alergias o intolerancias alimenticias, no dude
en solicitar información a nuestro personal.
Estamos encantados de ayudarle.



OLIVERA

“Un final feliz...”

Crumble de manzana	12 €
Trifle de chocolate negro y vainilla	12 €
Tarta de limones del Castell con estofado de Arándanos	12 €
Brownie de chocolate y nueces con helado de avellana	12 €
“Gato” de almendra con “Menjar Blanc”	12 €
Crema Catalana.....	12 €
El postre preferido del chef... Cremoso de queso de cabra con Sorbete de fresas al Rioja y albahaca	12 €
Selección de helados y sorbetes caseros	12 €
Selección de quesos	14 €

Si necesitan información sobre alergias o intolerancias alimenticias, no dude en solicitar información a nuestro personal.
Estamos encantados de ayudarle.