



OLIVERA

OLIVERA A LA CARTE

Kleine Vorspeisen-Auswahl mit selbstgebackenem Brot

4.50 € p.P.

“Teilen heißt doppelt genießen...”

1/2 Dutzend Gillardeau Austern “naturel”
mit verschiedenen Garnierungen32 €

Oscietra Kaviar 1er cru Perlita“
mit Blinis und Brioche 30g. / 50g. / 100g.....180 €/ 280 € / 500 €

Iberischer Schinken mit hausgebackenem "Pamb Oli"30 €

Gegrillter Tintenfisch aus dem Kohleofen
mit Frühlingszwiebeln und Romesco-Sauce20 €

Leicht geräucherte hausgemachte Bresaola
mit Rucola und Mahon Käsecreme 19 €

Castells Ceasar´s Salat / mit mariniertem Hühnchen18 €/22 €

“Moules frites”...
Belgisches Muschelcurry mit Pommes Frites.....19 €

Kürbiscremesuppe mit pochiertem Ei, Steinpilzen und
„Butifarra“ /mit schwarzem Trüffel19 € / 32€

Keftas vom mallorquinischen Lamm,
Fladenbrot, Humus und Tzatziky 19 €

Frühlingsrollen mit Langustinen aus Andraitx,
Sojasprossen-Salat und Mango-Ingwer-Dipp.....26 €

Acht mediterrane Kroketteen in vier Variationen 18 €

Hausgemachte Burrata aus Kuhmilch aus Menorca mit
Auberginen-Caponata-Salat (für 2 Personen).....32 €

Für Fragen zu den Gerichten, deren Zutaten und Inhaltsstoffen
(allergologisch) stehen Ihnen unsere Mitarbeiter sehr gerne zur
Verfügung..



OLIVERA

“Aus unserer Sommerküche “

Risotto mit wilden Pilzen	18 €
Tinten-Caserecci mit Meeresfrüchten	22 €
Brühe vom Mallorquinischen Geflügel mit Ravioli und Rosenkohl	18 €

“Aus dem Hafen von Andraitx...”

Seeteufel mit iberischem Schinken und grünen Erbsen	29 €
Seebarsch mit geschmorter Gemüse, Muscheln und Citronella	32 €
Fischspezialität des Tages	Tagespreis

“Kein Fleisch, kein Fisch,...”

Spinat „türkische Art“ mit caramelisierter Zwiebel und hausgemachter Ricota „Börek“	20 €
Eintopf von Beluga-Linsen mit Schwarzwurzel und Kastanien	20 €

Für Fragen zu den Gerichten, deren Zutaten und Inhaltsstoffen
(allergologisch) stehen Ihnen unsere Mitarbeiter sehr gerne zur
Verfügung..



OLIVERA

“Geschmort oder direkt vom Feuer ...”

In marokkanischen Gewürzen marinierte und in einer Tangine zart geschmorte Milchlammschulter mit Ratatouille und Couscous (für 2 Personen).....	49 €
Knuspriges Spanferkelconfit auf pikantem Sauerkraut	23 €
Glasierte und geräucherte Rippe vom Waygu-Rind mit „Patatas Bravas“	28 €
Ribeye vom galizischen Rind mit “Chimchurri” Sauce und gegrilltem Gemüse.....	30 €
Perlhuhn gefüllt mit Foie Gras und Pilzen ohne/mit schwarzem Trüffel.....	25 €/39 €
Kalbsschnitzel mit Pommes Frites und Remouladensauce	23 €
Geröstete Entenbrust und Konfit mit Rotkohl süß-sauer.....	25 €

Für Fragen zu den Gerichten, deren Zutaten und Inhaltsstoffen (allergologisch) stehen Ihnen unsere Mitarbeiter sehr gerne zur Verfügung..



OLIVERA

“Ein süßer Abschluss...”

Streuselkuchen mit Zimteis	12 €
Trifle von dunkler Schokolade und Vanille	12 €
Tarte von Zitronen aus unseren Gärten mit Blaubeeren.....	12 €
„Crema Catalana“	12 €
Malloquinischer Mandel “Gato“ mit „Menjar Blanc“.....	12 €
„Olivera“ Schokoladenbrownie mit Haselnusseis.....	12 €
Das berühmte Dessert unseres Küchenchefs: Ziegenkäsecreme mit Erdbeer-Rotwein-Basilikum Sorbet ...	12 €
Unsere hausgemachten Eiscremes und Sorbets.....	12 €
Erlesene Käseauswahl mit Quittenpaté, Nüssen und geröstetem Toast	14 €

Für Fragen zu den Gerichten, deren Zutaten und Inhaltsstoffen
(allergologisch) stehen Ihnen unsere Mitarbeiter sehr gerne zur
Verfügung..