



OLIVERA

*Cocina honesta y sabores
frescos que honran la tradición*

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

*Agradecemos a nuestros clientes se abstengan de usar los teléfonos móviles durante
los horarios de comida y cena.*



OLIVERA

NUESTROS CLÁSICOS

Burrata casera de leche de vaca menorquina con ensalada “Caponata” de berenjenas (para 2 o más).....	32 €
Tartare de vacuno aliñado, servido con patatas fritas	26 €
Pieza entera de pescado a la brasa con patatas y cebollitas salteadas	37 €
El Rib de ternera “Black Angus” ahumado-glaseado y servido con patatas bravas.....	33 €
Paletilla de cordero lechal asada al estilo Marroquí, pisto y bulgur (Para 2 personas).....	52 €
Tarta de limones del Castell con estofado de Arándanos	12 €

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

*Agradecemos a nuestros clientes se abstengan de usar los teléfonos móviles durante
los horarios de comida y cena.*



OLIVERA

OLIVERA À LA CARTE

Pan de nuestro horno y aperitivo: 4.50 €

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

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

Caviar 1er cru “Prunier”, blinis y brioche
30g./50g..... 110€/175€

Jamón Ibérico de Bellota con “Pa amb Oli” 35 €

Ceviche de aguacate y mango con gambas al ajillo,
albahaca y cilantro 24 €

Ensalada de quínoa con aceitunas, remolacha,
queso feta, pepino y tomate 20 €

Ensalada de salmón marinado en enebro, jengibre, guindilla y
lima servida con naranja, nueces y piñones 24 €

Ramen de tofu ahumado, shiitake, fideos y panceta* 18 €

**opción vegetariana*

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

*Agradecemos a nuestros clientes se abstengan de usar los teléfonos móviles durante
los horarios de comida y cena.*



OLIVERA

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

Risotto de chipirones y tomate24 €

Carbonara de bucatini negro
con atún y jugo de limón22 €

“Desde la Lonja de Andratx...”

Bacalao confitado con garbanzos, almejas y butifarró..... 30 €

Lubina a la “llauna” con pasas, piñones y salteados de setas
picornells y “comes grogues” 32 €

Vieira con cremoso de zanahoria, trufa y jamón28 €

Pescado del días/m

Bajo pedido (con 24h de antelación) se puede preparar
pescado entero a la sal/ horno, caldereta de langosta
(en temporada) min. 2paxs/m

“Ni carne, ni pescado,...”

Falafel con salsa tzatziki y ensalada aromática 18 €

Alcachofas y verduras estofadas con ceps 15 €

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

*Agradecemos a nuestros clientes se abstengan de usar los teléfonos móviles durante
los horarios de comida y cena.*



OLIVERA

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

Chuleta de ternera blanca a la brasa sobre “trinxat” de col y patata con mantequilla de hierbas..... 35 €

Carrillera de buey
con risotto manto negro y achicoria 28 €

Pintada con cremoso de queso mallorquín y Scamorza,
salteado de setas y salsa de vino Moscatel Negre 28 €

Civet de ciervo sobre puré de castañas,
salsa de grosellas 32 €

Cortes de vaca reposada con verduras y chimichurri:

Entrecote (aprox. 350g) 36 €

Chuletón (más de 1Kg.- para 2 o más personas) 75 €

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

Agradecemos a nuestros clientes se abstengan de usar los teléfonos móviles durante los horarios de comida y cena.



“Un final feliz...”

Crema fría de Ensaimada con licor de palo y helado de almendras	12 €
“Coulant” de toffee, espuma de pimienta de Jamaica y helado de fresa.....	12 €
Tarta de queso con sorbete de frambuesa.....	12 €
Bizcocho clásico de zanahoria con sorbete de albaricoque	12 €
Selección de quesos	15 €

“Un vino dulce para acompañar su postre o queso...”

Dolç de Sa Vall 2017	10 €
Moscatel	
Monastrell Dulce 2015	10 €
Monastrell	
Oporto Blanco	10 €
Oporto Tawny 10 años	14 €

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

Agradecemos a nuestros clientes se abstengan de usar los teléfonos móviles durante los horarios de comida y cena.