



OLIVERA

*Ursprüngliche Gerichte, frische  
Aromen, lokale kulinarische  
Traditionen*

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

*Auf Nachfrage servieren wir gerne lactose- & glutenfreie Gerichte.*

*Wir würden uns freuen, wenn Sie Ihre Telefone während  
des Lunchs und Dinners ausschalten. Danke!*



OLIVERA

*UNSERE KLASSIKER*

Hausgemachte Burratina aus Kuhmilch von Menorca mit Pomodori secchi, Rucola, Pinienkerne & Trüffel .....	18 €
Gewürztes Rindertatar mit Pommes frites .....	28 €
Ganzes Stück gebratener Fisch serviert mit Gemüse und Bratkartoffeln .....	38 €
Glasierte und geräucherte Rippe vom <i>Black Angus</i> -Rind mit <i>Patatas Bravas</i> .....	35 €
In marokkanischen Gewürzen marinierte und in einer Tangine zart geschmorte Lammschulter mit Ratatouille und Bulgur (für 2 Personen) .....	52 €
Tarte von Zitronen aus unseren Gärten mit Blaubeeren .....	12 €

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

*Auf Nachfrage servieren wir gerne lactose- & glutenfreie Gerichte.*

*Wir würden uns freuen, wenn Sie Ihre Telefone während  
des Lunchs und Dinners ausschalten. Danke!*



OLIVERA

OLIVERA À LA CARTE

Kleine Vorspeisenauswahl mit selbstgebackenem Brot  
4.50 € p.P.

“Teilen ist doppelt genießen...”

1/2 Dutzend Gillaudeau Austern <i>naturel</i> mit verschiedenen Garnituren .....	36 €
Kaviar Oscietra 1er <i>cru Perlita</i> mit Blinis und Brioche 30g. / 50g.....	150 € / 200 €
Iberischer Schinken mit hausgebackenem <i>Pa amb Oli</i> ....	40 €
Avocado- <i>Ceviche</i> mit Hummer , Basilikum und Koriander.....	26 €
Tomaten-Salat mit <i>Santoña</i> -Anchovis.....	24 €
Traditioneller <i>Gazpacho</i> mit Granaten-Kaviar.....	18 €

*Für Fragen zu den Gerichten, deren Zutaten und Inhaltsstoffen (allergologisch)  
stehen Ihnen unsere Mitarbeiter zur Verfügung.  
Auf Nachfrage servieren wir gerne lactose- & glutenfreie Gerichte.*

*Wir würden uns freuen, wenn Sie Ihre Telefone während  
des Lunchs und Dinners ausschalten. Danke!*



OLIVERA

“Hausgemachte Pasta.... “

<i>Caserecci al pesto</i> mit frischen Zucchini, Basilikum und geräuchertem Lachs.....	28 €
Bucatini all'amatriciana.....	24 €

“Aus dem Hafen von Andratx...”

Seebarsch aus dem Mediterranischen Meer mit Reis-Bullabese und Garnele aus Andrat.....	36 €
Fischspezialität des Tages .....	Tagespreis
Auf Vorbestellung (24h vorher) servieren wir einen Fisch im Ganzen, in der Salzkruste/ im Ofen oder Hummereintopf mind. 2 Personen .....	Tagespreis

“Kein Fleisch, kein Fisch...”

Falafel mit Tzatziki und aromatische Salat .....	18 €
Weizen-Tabouleh mit Zitrone-Vinaigrette Gurke, Karotte, Kichererbsen, Minze und Koriander .....	18 €
Wilder Pilz Risotto .....	24 €

*Für Fragen zu den Gerichten, deren Zutaten und Inhaltsstoffen (allergologisch)  
stehen Ihnen unsere Mitarbeiter zur Verfügung.  
Auf Nachfrage servieren wir gerne lactose- & glutenfreie Gerichte.*

*Wir würden uns freuen, wenn Sie Ihre Telefone während  
des Lunchs und Dinners ausschalten. Danke!*



OLIVERA

“Geschmort oder direkt vom Feuer ...”

Eichel iberisches Schweinefleisch *Secreto* mit  
mallorquinischen Gewürzen,  
maghrebinische Aubergine und geröstete Paprika.....32 €

Rinderbacke mit Spinat und Kartoffel-Trüffel Terrine .....28 €

Gereiftes Rindersteak, gegrilltes Gemüse und *Chimichurri*:

Entrecôte (ca. 350g).....38 €

Rib Eye-Steak mit Knochen

(mehr als 1 Kg./ Min. 2 Personen).....90 €

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

*Auf Nachfrage servieren wir gerne lactose- & glutenfreie Gerichte.*

*Wir würden uns freuen, wenn Sie Ihre Telefone während  
des Lunchs und Dinners ausschalten. Danke!*



OLIVERA

“Ein süßer Abschluss...”

Toffee Coulant mit Bourbon-Vanille-Sauce und Haselnusseis.....	12 €
Bananencreme mit gerösteter weißer Schokolade und Gewürzstreuseln.....	12 €
Schokoladen-Orangen-Kuchen mit Aprikoseneis.....	12 €
Mandel-Kaffekuchen mit <i>Menjar Blanc</i> .....	12 €
Käseplatte mit Marmelade, Quitten- und Feigenbrot.....	15 €

“...mit Wein...”

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

*Für Fragen zu den Gerichten, deren Zutaten und Inhaltsstoffen (allergologisch)  
stehen Ihnen unsere Mitarbeiter zur Verfügung.  
Auf Nachfrage servieren wir gerne lactose- & glutenfreie Gerichte.*

*Wir würden uns freuen, wenn Sie Ihre Telefone während  
des Lunchs und Dinners ausschalten. Danke!*