



OLIVERA

RESTAURANT

“PARA EMPEZAR Y COMPARTIR...”

Pan de nuestro horno y aperitivo 6,5 €

½ Docena / 3 piezas de ostras Gillardeau
al natural y otras tantas guarniciones 38 / 20 €

Caviar Oscietra
1er Cru Perlita , blinis y brioche 30g. / 50g. 210€ / 280€

Jamón Ibérico de Bellota
con Pa amb Oli 40€

Burratina casera de leche de vaca menorquina
con tomates secos, rúcula y piñones 🍌 26 €

Ceviche de aguacate y mango
con bogavante, albahaca y cilantro 28/ 🍌 24 €
Opción vegana 🌿

Gazpacho andaluz 🌿 21 €
con sus guarniciones

Tartar de vacuno aliñado 30 €

Tabulé de bulgur 🌿 21 €
con vinagreta de limones en salmuera
pepino, zanahoria, garbanzo, menta y cilantro...

Croquetas
Cuatro sabores mediterráneos en ocho croquetas / Media Ración 22/16 €

Zamburiñas gratinadas
estilo Olivera 28 €

Falafel 🌿 18 €
con salsa tzatziki y ensalada aromática

“Sabías qué...”

...en Castell tenemos
nuestra panadería
propia, donde
diariamente
creamos nuestros
panes de la casa,
todos con harinas
ecológicas y locales,
que preservan los
sabores de otras
épocas.”

“PASTAS Y ARROCES...”

Caserecci al pesto 28 €

con calabacines frescos, albahaca y salmón ahumado

Arrós a la llauna estilo a banda S/M €
(Disponible para 1 persona)

Risotto de setas de temporada 32 €



“Sabías qué...”

... en Castell
elaboramos nuestra
propia pasta con las
mejores harinas
ecológicas diariamente
para tus platos.”

“PRINCIPALES...”

Calamar de potera 40 €

a la bruta estilo mallorquín

Paletilla de cordero (Para 2 personas) 58 €

asada al estilo marroquí con pisto y bulgur

Carrillera de ternera 38 €

con puré de tubérculos y salsa perigord

Pescado del día S/M €

de la Lonja de Andratx

Bajo pedido (con 24h de antelación) S/M €

*se puede preparar pescado entero a la sal
horno, caldereta de langosta (en temporada)
min. 2pax*

OLIVERA GRILL

"Asados en nuestras brasas de Josper con carbón Binchotan..."

"DIRECTAMENTE DE LA LONJA..."

Pieza entera de pescado a la brasa 🍷	S/M €
<i>a la bruta estilo mallorquín</i>	
Gamba roja de Andratx 🍷	65 €
<i>(200gr/ración)</i>	
Calamar de potera 🍷	36 €
Pulpo de costa con romesco 🍷	34 €

"NUESTRAS CARNES PREFERIDAS..."

El Rib de ternera Black Angus	35 €
<i>ahumado, glaseado</i>	
Secreto ibérico Joselito	34 €
<i>con especias mallorquina y salsa Madeira</i>	
Cortes de vaca reposada con chimichurri:	
<i>Entrecôte (aprox. 400g)</i>	40 €
<i>Chuletón (aprox. 1.1 Kg. , para 3 personas)</i>	12€/100gr.

"PARA ACOMPAÑAR..."

<i>Salteado de patató con espárragos y chalotas</i>	8,5 €
<i>Grill de verduras a la brasa</i> 🍷	7,5 €
Patatas fritas:	
Clasicas	7 €
Rustinas con salsa brava y ali.oli 🍷	8,5 €
<i>Mouselina de patata</i>	5,5 €
<i>Ensalada</i> 🍷	5,5 €

"Sabías qué..."

... en Castell nuestras brasas de Josper siempre con carbón obtenido a través de una gestión sostenible de los recursos naturales fomentando el mantenimiento de nuestros bosques. Tanto en nuestros hornos como en eventos al aire libre, usamos un carbón vegetal procedente de la poda sanitaria y la limpieza de bosques.

“UN FINAL FELIZ...”

Selección de quesos 🍷 <i>con mermelada, membrillo y pan de higos</i>	18 €
Couland de tofee <i>con helado de fresa</i>	15 €
Tarta de limones del Castell 🍷 <i>con helado de arandano</i>	16 €
Brownie de chocolate y nueces <i>con helado de vainilla</i>	15 €
Trifle de yogurt y fruta de temporada	15 €
Tarta vegana de avellana <i>caramelo y frutos rojos</i>	16 €

“UN VINO DULCE PARA ACOMPAÑAR SU POSTRE O QUESO...”

Dolç de Sa Vall <i>Moscatel</i>	14 €
Monastrell Dulce <i>Monastrell</i>	15 €
MR Moscatel (Telmo Rodríguez) <i>Moscatel</i>	16 €
Oporto Tawny 10 años <i>Oporto</i>	14 €