



OLIVERA

RESTAURANT

“TEILEN IST DOPPELT GENIESSEN...”

Kleine Vorspeisenauswahl mit selbstgebackenem Brot 6,5 €

1/2 Dutzend/3 Einheiten Gillardeau Austern
naturel mit verschiedenen Garnituren 38 / 20 €

Kaviar Oscietra
Ter cru Perlita mit Blinis 30g. / 50g 210€ / 280€

Iberischer Schinken
mit hausgebackenem Pa amb Oli 40€

Hausgemachte Burratina aus Kuhmilch von Menorca
mit Pomodori secchi, Rucola und Pinienkerne 🍷 26 €

Avocado-Ceviche
mit Hummer, Basilikum und Koriander
Vegan option 🌱 28/🌱24 €

Andalusische Gazpacho mit Beilagen 🌱 21 €

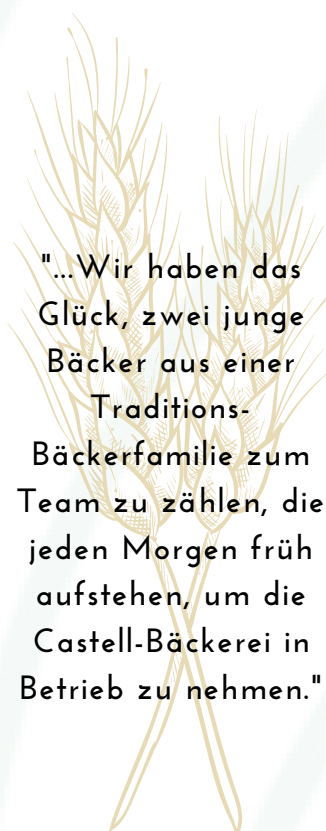
Gewürztes Rindertatar 30 €

Weizen-Tabouleh 🌱
mit Zitrone-Vinaigrette
Gurke, Karotte, Kichererbsen, Minze und Koriander 21 €

Kroketten
Acht mediterrane Kroketten in vier Variationen
Half portion available 22/16 €

Gratinierte Jakobsmuscheln
nach Olivera-Art 28 €

Falafel 🌱
mit Tzatziki und aromatische Salat 18 €



"...Wir haben das Glück, zwei junge Bäcker aus einer Traditionsbäckerfamilie zum Team zu zählen, die jeden Morgen früh aufstehen, um die Castell-Bäckerei in Betrieb zu nehmen."

“HAUSGEMACHTE PASTA...”

Caserecci al pesto

mit frischen Zucchini, Basilikum und geräuchertem Lachs 28 €

Arrós a la llauna nach Banda-Art.

(Verfügbar für 1 Person)

Market Price €

Wilder Pilz Risotto 🌿

32 €

“HAUPTGERICHT...”

Calamar de potera 🍷

in seiner Tinte nach mallorquinischer Art 40 €

Tangine zart geschmorte Lammschulter 🍷 58 €

In marokkanischen Gewürzen marinierte mit Ratatouille und Bulgur
(für 2 Personen)

Rinderbacke

mit Wurzelgemüsepuree und Perigordsauce 38 €

Fischspezialität des Tages 🍷

direct from Andratx harbor

Market Price €

Auf Vorbestellung (24h vorher) 🍷

servieren wir einen Fisch im Ganzen, in der Salzkruste im Ofen oder Hummereintopf
mind. 2 Personen

Market Price €

OLIVERA GRILL

“Auf unserem Josper-Grill mit Binchotan-Holzkohle zubereitet...”

“FRISCH VOM FISCHMARKT...”

Ganzes Stück gegrillter Fisch 🍷	Market Price €
<i>direkt aus dem Hafen von Andratx</i>	
Rote Garnelen aus Andratx 🍷	65 €
<i>(200gr)</i>	
Calamar de potera 🍷	36 €
Tintenfisch mit Romesco-Sauce 🍷	34 €

“GESCHMORT ODER DIREKT VOM FEUER ...”

Rippe vom Black Angus Rind	35 €
<i>Glasierte und geräucherte</i>	
Joselito Ibérico Secreto Steak	34 €
<i>mit mallorquinischen Gewürzen und Madeira-Sauce</i>	
Rindfleischstücke mit Chimichurri:	
Entrecôte (ca. 400g)	40 €
T-Bone-Steak (ca. 1.1 Kg, für 3 Pers.)	12€/100 gr.

“ZUM TEILEN...”

Bratkartoffeln mit Spargel und Schalotten	8,5 €
Grillgemüse 🍷	7,5 €
Pommes frites:	
Klassisch	7 €
Rustikal mit Brava-Sauce und Alioli 🍷	8,5 €
Kartoffel-Mousseline	5,5 €
Salat 🍷	5,5 €

“EIN SÜSSER ABSCHLUSS...”

Verschiedene Käsesorten 🍷	18 €
<i>mit Marmelade, Quittengelee und Feigenbrot</i>	
Toffee-Couland	15 €
<i>mit Erdbeereis</i>	
Castell-Zitronenkuchen 🍷	16 €
<i>mit Heidelbeereis</i>	
Schokoladen-Walnuss-Brownie	15 €
<i>mit Vanilleeis</i>	
Joghurt-Trifle mit Früchten der Saison	15 €
Veganer Kuchen mit Haselnüssen	16 €
<i>Karamell und roten Früchten</i>	

“...MIT WEIN...”

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