OLIVERA

Restaurante [o li 'βe ra]

f. Un refugio culinario que fusiona la riqueza de la cocina mediterránea con prácticas sostenibles y la frescura de los ingredientes cultivados en nuestra propia huerta.

**Una experiencia gastronómica única, donde la calidad de los productos y el respeto por el medio ambiente se entrelazan armoniosamente.*

ENTRANTES

Pan de nuestro horno, mantequilla y aceite de oliva .....6,5€

Ostras Gillardeau (**media docena al natural**) ..... 45€

Caviar Oscietra Perlita

De origen francés (Aquitaine). Alto nivel Oscietra Grano de 2,7mm. Servido con blinis y brioche casero 30gr / 50gr..... 220€/310€

Ensalada César del Castell

Con pollo empanado, guancciale y salsa César casera ..... 18€/24€

Ensalada Kale (**con queso vegano**)

Kale aliñado con vinagreta de pistacho, comino, frutos secos, té matcha y queso feta .....21€

Jamón ibérico de Bellota

Cortado a cuchillo, acompañado de pan de harina de xeixa y tomate ramallet ..... 45€

Croquetas Caseras

Receta tradicional elaboradas de forma artesanal ..... 18€

Gazpacho andaluz ( )

Sopa fria elaborada con tomates de temporada acompañado de Trampó"mallorquín.....19€

Tartar de solomillo de ternera Simmental

Servido con pan hojaldrado, foie y trufa melanosporum .....38€

Ceviche de lubina

Servido con crema fría de tomate y puré de boniato ..... 26€

SANDWICHES

Son Claret Club Sandwich

En pan de tomate y aceite de oliva ..... 22€

Katsu Sando de pollo

Pan de brioche, nuggets caseros de pollo y ensalada de col china ..... 17€

Sandwich de salmón

Pan de Viena con aguacate, salmón ahumado y salsa picante..... 18€

Llonguet mallorquí

Con tomate de ramallet y jamón ibérico al corte ..... 22€

Wrap vegetal

Salsa especiada de yogur, crudités y falafel ..... 16€

Castell Burguer

Hamburguesa de ternera, patatas fritas, bacon y queso ..... 24€

Pinsas Romanas

De escalivada y bresaola ibérica (**Opción vegana sin bresaola**)..... 21€

De mozzarella y rúcula ..... 21€

POSTRES

Helados

De elaboración artesana.....12€

Ensalada de fruta de temporada .....16€

Tarta de limón

Nuestra versión renovada elaborada con limones de nuestro jardín ..... 16€

Selección de quesos

Oveja, cabra y vaca .....18€