

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, mantequillas y flor de sal de Es Trenc 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 Caesar del Castell

Con salsa Caesar casera, guanciale / y pollo empanado18€/22€

Ensalada Kale

Kale aliñado con vinagreta de pistacho, comino, frutos secos,

té matcha y queso feta vegano22€

Jamón ibérico de Bellota

Cortado a cuchillo, acompañado con pan rústico casero y tomate ramallet45€

Croquetas Caseras

Receta tradicional elaboradas artesanalmente18€

Gazpacho andaluz

Sopa fría elaborada con tomates de temporada acompañada de Trampó mallorquín19€

Tartar de solomillo de ternera Simmental

Servido con pan hojaldrado, foie y trufa melanosporum38€

Ceviche de lubina

Servido con crema fría de tomate y puré de boniato26€

Aguacate a la brasa (Disponible opción vegana)

Romesco picante, cherrys confitados y gamba roja de Andratx  26€/29€

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€

Castell Burguer

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

Pinsas Romanas

De escalivada 18€

De mozzarella, rúcula y bresaola ibérica 21€

PRINCIPALES

Salmón a la brasa

Puré de coliflor y emulsión de 'sriracha' 34€

Rib eye de vaca madurada (300gr)

A la brasa con salsa chimichurri 45€

GUARNICIONES

Patatas fritas caseras 7,5€

Zanahorias glaseadas 9€

Bimmis a la brasa 9€

POSTRES

Tarta de limón

Nuestra versión renovada elaborada con limones de nuestro jardín16€

Yogur, fresas y albahaca

Parfait de yogur con gelatina de fresas y albahaca16€

Chocolate y maracuyá

Lingote fundente de chocolate 70% con sopa espesa de maracuyá16€

Selección de quesos

Oveja, Cabra y vaca18€

LEYENDA:



Hecho en Casa



Carne Local



Pescado Local



Vegetariano / Vegano

WWW.CASTELSONCLARET.COM

Si necesitan información sobre alergias o intolerancias alimenticias, no dude en solicitar información a nuestro personal.