



OLIVERA

UN VIAJE DE REGRESO A LO ESENCIAL



En nuestra cocina, cada ingrediente es un reflejo del paisaje que nos rodea, de la memoria de Mallorca y de su riqueza natural. Aquí, cocinar es más que un acto cotidiano: es un ritual que honra la tradición y transforma lo esencial en extraordinario.

Seleccionamos lo mejor de cada estación, respetamos el origen y trabajamos con productores locales que comparten nuestra filosofía. Frutas y verduras de nuestra huerta, aceite de oliva de la finca, panes artesanales con harinas ecológicas y el mejor producto del mar y la montaña dan forma a una propuesta que respira autenticidad.

ENTRANTES

PAN DE NUESTRO HORNO – 6.5€ p.p.

Con tomate de ramallet y tapenade de tomate seco.

PAN DE CRISTAL – 9€

Con tomate de ramallet y flor de sal de Es Trenc.

OSTRAS GILLARDEAU – 45€

Media docena al natural.

CAVIAR OSCIETRA PERLITA – 220€/310€

(Francia. Alto nivel Oscietra Grano de 2,7mm)

Servido con blinis y brioche casero 30g/50g.

JAMÓN IBERICO DE BELLOTA – 40€

Cortado a cuchillo.

TARTAR DE TERNERA SIMMENTAL – 38€

Tartar de solomillo con pan brioche y foie.

CROQUETAS ARTESANAS – 18€

Hechas en casa (4ud.)

BURRATA (Para dos personas) 🌱 – 45€

Servida con ensalada de tomates, aliñada con limón en salmuera y menta.

ENSALADA MEDITERRÁNEA (Opción vegana) – 28€/23€

Con pollo campero a la brasa, aliño de albahaca, cebolla confitada y vinagre de sidra.

ENSALADA DE VERANO (Opción vegana) 🌱 – 25€

Con queso fresco mallorquín e ingredientes de nuestro huerto.

GAZPACHO ANDALUZ 🌱 – 18€

Con su guarnición tradicional.

ARROCES Y PASTAS

ARROZ DE TIERRA (Para una o dos personas) – 42€/75€

Con cerdo negro mallorquín, pollo campero, cuatro especias y verduras de nuestro huerto.

ARROZ DE MAR (Para una o dos personas) – 42€/75€

De gambas y pescado fresco con picapica de sepia mallorquina.

PASTA FRESCA (Opción vegana) – 25€

Con salsa de tomate, ternera picada y setas de cultivo.

*Si tiene alguna alergia o restricción alimentaria, por favor informe a nuestro equipo.
Disponemos de información detallada sobre alérgenos y opciones adaptadas a sus necesidades.*

PESCADOS

LUBINA – 38€

A la mallorquina, con pasas, piñones y cremoso de patata ahumada.

CALAMAR NACIONAL – 42€

Asado en horno de carbón y servido con alioli negro.
Guarnición aparte.

PESCADO DEL DIA – S/M

Pieza de pescado acompañado de la guarnición del Chef.

CARNES

ENTRECOTE – 55€

(350/400 gr.)

Guarnición aparte.

SECRETO DE CERDO – 36€

Marinado con especias y asado al carbón.
Guarnición aparte.

RIB DE ANGUS – 55€

Ahumado y glaseado con laca de miel y servido con patatas fritas.

CASTELL BURGUER – 28€

De carnes mallorquinas, cebolla confitada, beicon, queso mahones y salsa brava.
Servida con patatas fritas.

GUARNICIONES

Patatas fritas caseras – 10€

Verduras glaseadas con comino – 12€

Ensalada mixta – 12€

*Si tiene alguna alergia o restricción alimentaria, por favor informe a nuestro equipo.
Disponemos de información detallada sobre alérgenos y opciones adaptadas a sus necesidades.*

BAJO PEDIDO

CHULETÓN DE RIB EYE – S/M

(Para dos personas)

De vaca con larga maduración.

LANGOSTA – S/M

(Mínimo dos personas)

LUBINA A LA SAL – S/M

(Mínimo dos personas)

POSTRES

TARTA DE LIMÓN – 18€

Nuestra versión renovada elaborada con limones de nuestro jardín.

CHOCOLATE, ALMENDRAS Y RON AMAZONAS – 18€

Lingote fundente de chocolate 70% con crema de café tostado.

SELECCIÓN DE QUESOS – 22€

Oveja, cabra y vaca. Acompañado de pan de higos, membrillo y tostas.

HELADOS Y SORBETES – 9€

Helados de chocolate, vainilla y almendra o sorbetes de fresa, limón y arándanos.

*Si tiene alguna alergia o restricción alimentaria, por favor informe a nuestro equipo.
Disponemos de información detallada sobre alérgenos y opciones adaptadas a sus necesidades.*