



# 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, bacon, 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.*