



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 - 7.5€ p.p.

Mantequilla y aceitunas de nuestros olivos.

PAN DE CRISTAL - 9,5€

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

OSTRAS GILLARDEAU - 48€

Media docena al natural.

CAVIAR OSCIETRA PERLITA - 230€/320€

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

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

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA - 42€

Cortado a cuchillo.

TARTAR DE TERNERA SIMMENTAL - 38€

Tartar de solomillo con tostas.

MEZZE GRIEGO (Para dos personas) - 40€

Falafels y keftas caseros acompañados de una ensalada griega y un mix de salsas mediterráneas.

BURRATA (Para dos personas) 🌿 - 48€

Servida con ensalada caponata de berenjena y pesto de albahaca.

ENSALADA DE TOMATES 🌿 - 18€

Selección de tomates del huerto de Castell Son Claret con vinagreta de limón.

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.

ENTRANTES CALIENTES

LLAUNA DE ARROZ - 46€/77€ *(Para una o dos personas)*

De pica pica de sepia mallorquina con bogavante.

LLAUNA DE ARROZ - 46€/77€ *(Para una o dos personas)*

De cerdo negro mallorquín y "4 espis"

SELECCIÓN DE CROQUETAS - 18€

Elaboración casera de sabores mediterráneos. (4 unidades)

BUCATINI DE GAMBAS - 33€

Con Bullabesa-thai y bivalvos.

ZAMBURIÑAS GRATINADAS - 38€

Al estilo Olivera.

PASTA FRESCA 🌿 - 29€

Con ingredientes de temporada y verduras de nuestro huerto.

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€

Con espárrago blanco confitado, puré de boniato y jamón ibérico.

CALAMAR NACIONAL - 42€

Asado al carbón y acompañado con alioli negro.

Guarnición aparte.

PESCA DEL DÍA - S/M

Con la guarnición del chef.

CARNES

PALETILLA DE CORDERO MALLORQUÍN - 56€

Con bulgur, pisto y salsa "Raz al Hanout"

ENTRECOTE - 58€

(350/400gr.)

Guarnición aparte.

CHULETÓN DE RIB EYE - S/M

(Para dos personas, 50min de espera, recomendable por encargo)

Con pimientos del piquillo confitados y salsa chimichurri.

RIB DE ANGUS - 58€/96€ *(Para una o dos personas)*

A baja temperatura, lacado en miel, con patatas rústicas, salsa brava y alioli.

COCHINILLO CONFITADO - 42€

Piel crujiente, patató frito y salsa de manitas.

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.

GUARNICIONES

PATATAS FRITAS CASERAS - 12€

ZANAHORIAS GLASEADAS CON COMINO - 12€

PARRILLADA DE VERDURAS - 12€

ENSALADA VERDE - 12€

BAJO PEDIDO

Con al menos 24 horas de antelación.

SOLOMILLO WELLINGTON - 95€ p.p.

(Mínimo dos personas)

LANGOSTA THERMIDOR - S/M

(Mínimo dos personas)

LUBINA A LA SAL - S/M

(Mínimo dos personas)

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.

POSTRES

TARTA DE LIMÓN - 18€

Nuestra versión renovada elaborada con limones de nuestro jardín.

TIRAMISU - 18€

Crema de mascarpone con núcleo cremoso de Amaretto.

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.

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.