



OLIVERA

EINE REISE ZURÜCK ZUM WESENTLICHEN



In unserer Küche spiegelt jede Zutat die Landschaft wider, die uns umgibt, die Erinnerung an Mallorca und seinen natürlichen Reichtum. Hier ist Kochen mehr als eine alltägliche Tätigkeit – es ist ein Ritual, das Tradition ehrt und das Einfache in etwas Außergewöhnliches verwandelt.

Wir wählen das Beste jeder Saison, respektieren die Herkunft und arbeiten mit lokalen Produzenten, die unsere Philosophie teilen. Obst und Gemüse aus unserem eigenen Garten, Olivenöl von der Finca, handwerklich gebackenes Brot, das täglich in unserer hauseigenen Bäckerei aus biologischen Mehlen hergestellt wird und die besten Zutaten aus Meer und Bergen vereinen sich zu einer Küche voller Authentizität.

VORSPEISEN

BROT AUS DER CASTELL BÄCKEREI – 7.5€ p.p.

Butter und Oliven aus eigenem Anbau.

KRISTALLBROT – 9,5€

Mit lokaler Tomate und Fleur de Sel aus Es Trenc.

GILLARDEAU AUSTERN – 48€

Ein halbes Dutzend.

OSCIETRA PERLITA KAVIAR – 230€/320€

(Französischer Oscietra-Kaviar in Premium-Qualität, 2,7mm Korngröße)

Serviert mit Blinis und hausgemachtem Brioche, 30gr/50gr.

IBÉRICO-SCHINKEN – 42€

Von Hand geschnitten.

TARTAR VOM SIMMENTALER RINDERFILET – 38€

Tartar vom Rinderfilet mit Toast serviert.

GRIECHISCHES MEZZE *(Für zwei Personen)* – 40€

Hausgemachte Falafel und Kefta mit griechischem Salat und mediterranen Saucen.

BURRATA *(Für zwei Personen)* 🌿 – 48€

Serviert mit Auberginen-Caponata und Basilikum-Pesto.

TOMATENSALAT 🌿 – 18€

Tomatenauswahl aus dem Garten von Castell Son Claret mit Zitronenvinaigrette.

*Wenn Sie Allergien oder Ernährungseinschränkungen haben, informieren Sie bitte unser Team.
Ausführliche Informationen zu Allergenen und auf Ihre Bedürfnisse zugerichtete Optionen sind verfügbar.*

WARME VORSPEISEN

REIS NACH LLAUNA-ART - 46€/77€ (Für eine oder zwei Personen)

Vom mallorquinischem Tintenfisch-Pica-Pica mit Hummer.

REIS NACH LLAUNA-ART - 46€/77€ (Für eine oder zwei Personen)

Vom Schwarzen mallorquinischem Schwein mit "4 Espisis"

KROKETTENAUSWAHL - 18€

Hausgemachte Zubereitung mit mediterranen Aromen.

BUCATINI MIT GARNELEN - 33€

Mit Thai-Bouillabaisse und Muscheln.

GRATINIERTE JAKOBSMUSCHELN - 38€

Nach Olivera Art.

PASTA FRESCA  - 29€

Mit saisonalen Zutaten und Gemüse aus unserem Garten.

FISCH

WOLFSBARSCH – 38€

Mit kandiertem weißem Spargel, Süßkartoffelpüree und iberischem Schinken.

NATIONALES KALAMAR – 42€

Holzkohlegegrillt und mit schwarzem Aioli serviert

Beilage separat.

TAGESFISCH – Tagespreis

Mit Beilage des Chefs.

FLEISCH

MALLORQUINISCHE LAMMSCHULTER – 56€

Mit Bulgur, Ratatouille and Raz al Hanout sauce.

ENTRECOTE – 58€

(350/400gr.)

Beilage separat.

RIB EYE STEAK – Tagespreis

(Für zwei Personen, 50 Minuten Wartezeit, Vorbestellung empfohlen)

Mit konfitierter Piquillo-Paprika und Chimichurri-Sauce.

ANGUS RIPPE – 58€/96€ *(Für eine oder zwei Personen)*

Langsam gegart, mit Honig glasiert und serviert mit rustikalen Kartoffeln.

CONFIT VOM SPANFERKEL – 42€

Knusprige Haut, Bratkartoffeln und Schweinsfüßchen-Sauce.

*Wenn Sie Allergien oder Ernährungseinschränkungen haben, informieren Sie bitte unser Team.
Ausführliche Informationen zu Allergenen und auf Ihre Bedürfnisse zugerichtete Optionen sind verfügbar.*

BEILAGEN

HAUSGEMACHTE POMMES FRITES - 12€

GLASIERTE KAROTTEN MIT KREUZKÜMMEL - 12€

GRILLGEMÜSE - 12€

GRÜNER SALAT - 12€

AUF VORBESTELLUNG

Mindestens 24 Stunden im Voraus.

WELLINGTON FILET - 95€ p.p.

(Minimum zwei Personen)

LANGUSTE THERMIDOR - Tagespreis

(Minimum zwei Personen)

SEEBARSCH IN SALZKRUSTE - Tagespreis

(Minimum zwei Personen)

*Wenn Sie Allergien oder Ernährungseinschränkungen haben, informieren Sie bitte unser Team.
Ausführliche Informationen zu Allergenen und auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittene Optionen sind verfügbar.*

DESSERTS

ZITRONEN TART - 18€

Unsere neue Version mit Zitronen aus dem eigenen Garten.

TIRAMISU - 18€

Mascarpone mit cremigem Amaretto-Kern.

SCHOKOLADE, MANDELN UND AMAZONAS-RUM - 18€

Samtiger Fondant aus 70% Zartbitterschokolade mit gerösteter Kaffeesahne.

KÄSEAUSSWAHL - 22€

Schafs-, Ziegen- und Kuhkäse. Begleitet mit Feigenbrot, Quittengelee und Toast.