



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 - 7,50€ p.p.
Con tomate de ramallet y tapenade de tomate seco.

PAN DE CRISTAL - 9,50€
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 30g/50g.

JAMÓN IBERICO DE BELLOTA - 42€
Cortado a cuchillo.

TARTAR DE TERNERA SIMMENTAL - 38€
Tartar de solomillo con tostas.

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, 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) - 46€/77€
Con cerdo negro mallorquín, pollo campero, cuatro especias y verduras de nuestro huerto.

ARROZ DE MAR (Para una o dos personas) - 46€/77€
De gambas y pescado fresco con picapica de sepia mallorquina.

PASTA FRESCA (Opción vegana) - 29€
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 - 12€

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 con 24 hrs de antelación

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.*