



# 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.

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.

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 pescado de costa.

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

De cerdo negro mallorquín y "4 espisis"

SELECCIÓN DE CROQUETAS - 18€

Elaboración casera de sabores mediterráneos. (4 unidades)

PASTA DEL DÍA 🌿 - 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.*

## PRINCIPALES

PESCA DEL DÍA - S/M

Con la guarnición del chef.

PALETILLA DE CORDERO MALLORQUÍN - 56€

Con bulgur, pisto y salsa "Raz al Hanout"

ENTRECOTE - 58€

(350/400gr.)

Guarnición aparte.

LUBINA A LA SAL - S/M

(Con al menos 24 horas de antelación. Mínimo dos personas)

## GUARNICIONES

PATATAS FRITAS CASERAS - 12€

ZANAHORIAS GLASEADAS CON COMINO - 12€

PARRILLADA DE VERDURAS - 12€

ENSALADA VERDE - 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.*

# 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.*