



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 FRIOS

PAN DE NUESTRO HORNO – 8€

Mantequilla / Aceitunas de nuestros olivos

PAN DE CRISTAL

Tomate de ramallet / Aceite de oliva virgen – 10€

Escalivada de pimientos – 10,50€

Anchoas de Santoña / 3 unidades – 21€

CAVIAR OSCIETRA PERLITA

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

Blinis / Brioche casero

30gr – 242€

50gr – 336€

OSTRA GILLARDEAU

Al natural – 8,50€

Salsa Ponzu – 9€

Ají amarillo / Cancha frita – 9€

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA – 44€

Cortado a cuchillo

TARTAR DE TERNERA SIMMENTAL – 40€

Sorbete de manzana / Brioche casero

ENSALADA DE QUESO DE CABRA – 26€

Cereza / Vainilla / Vinagreta de comino

BURRATA – 26€

Tomates Cherry / Fresas / Pesto de pistacho

TERRINA DE FOIE – 40€

Pan de especias / Maiz frito / Chocolate blanco

CARPACCIO DE PULPO – 38€

Mojo Picón / Ensalada de hinojo

*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

CROQUETAS ARTESANAS – 19€

Sabores mediterráneos / 8 unidades

ZAMBURÍÑAS – 22€

Gratinadas

HUEVO POCHÉ – 26€

Patata trufada / Estofado de setas

CANELÓN – 29,50€

Pintada / Ajo negro / Parmesano

PASTA DEL DÍA – 30,50€

Inspiración del Chef

PESCADOS

PESCA DEL DÍA – S/M

Con la guarnición del chef

SALMÓN – 33,50€

Arroz salvaje / Coco-Thai

RAPE – 40€

Caldereta / Verduras / Picada mallorquina

LUBINA – 44€

Gnocchetti Sardi / Coliflor / Acelgas

CARABINERO ROJO (Para uno o dos personas) – 48€/90€

Fideuá / Pica-pica de sepia mallorquina

LUBINA A LA SAL – S/M

(Bajo pedido con al menos 24 horas de antelación / 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.*

CARNES

PALETILLA DE CORDERO MALLORQUÍN – 41€

Guisantes / Yogur

COCHINILLO CONFITADO – 44€

Cebolla caramelizada / Patató frito / Salsa de manitas

PINTADA – 44€

Foie / Salsa Soubise

ENTRECOT – 61€

(350/400gr. Guarnición aparte)

CHULETÓN DE VACA MADURADA – S/M

(Para dos personas / 50min. de espera / Recomendable por encargo)

Pimientos del piquillo confitados / Salsa Chimichurri

GUARNICIONES

PATATAS FRITAS CASERAS – 12,50€

PURÉ DE PATATAS – 12,50€

PARRILLADA DE VERDURAS – 12,50€

ENSALADA MIXTA – 12,50€

*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 – 19€

Limonos del jardín de Son Claret

HABA DE CAFÉ – 19€

Mascarpone / Amaretto

FERRERO – 19€

Praliné de avellana / Chocolate negro / Almendra

TARTA DE QUESO – 19€

Confitura de Moras

SELECCIÓN DE QUESOS – 23€

Oveja / Cabra / Vaca / Pan de higos y tostas

HELADOS Y SORBETES – 9,50€

(Dos bolas)

Chocolate / Vainilla / Almendra / Fresa / Limón / 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.*