



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 – 8€

Butter / Oliven aus unserem Garten

KRISTALLBROT

Ramallet-Tomate / Locales Olivenöl – 10€

Escalivada (geröstete paprika) – 10,50€

Santoña-Anchovis / 3 Stück – 21€

OSCIETRA KAVIAR „PERLITA“

(Frankreich. Hochwertiger Oscietra, Korngröße 2,7 mm)

Blinis / Hausgemachte Brioche

30gr – 242€

50gr – 336€

GILLARDEAU AUSTER

Natürlich – 8,50€

Ponzu Dressing – 9€

Gelbe Chili / Frittierte Maiskörner – 9€

IBERISCHER BELLOTA-SCHINKEN – 44€

Von Hand geschnitten

SIMMENTAL RINDERTATAR – 40€

Apfelsorbet / Hausgemachter Brioche

ZIEGENKÄSESALAT – 26€

Kirsche / Vanille / Kreuzkümmel-Vinaigrette

BURRATA – 26€

Kirschtomaten / Erdbeeren / Pistazienpesto

FOIE-GRAS-TERRINE – 40€

Gewürzbrot / Frittierter Mais / Weiße Schokolade

OCTOPUS-CARPACCIO – 38€

Mojo Picón / Fenchelsalat

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

WARME VORSPEISEN

KROKETTEN – 19€

Mediterrane Geschmacksauswahl / 8 Stück

JAKOBSMUSCHELN – 22€

Gratiniert

POCHIERTES EI – 26€

Getrübte Kartoffel / Pilzragout

CANELLONI – 29,50€

Perlhuhn / Schwarzer Knoblauch / Parmesan

PASTAGERICHT DES TAGES – 30,50€

Inspiration der Küche

FISCHGERICHTE

FANG DES TAGES – M.P

Mit Beilage des Küchenchefs

LACHS – 33,50€

Wildreis / Thai-Kokos

SEETEUFEL – 40€

Caldereta / Gemüse / Mallorquinische Picada

WOLFSBARSCH – 44€

Gnocchetti Sardi / Blumenkohl / Mangold

ROTE RIESENGARNELE (Für eine oder zwei Personen) – 48€/90€

Fideuá / Mallorquinisches Sepia-Pica-Pica

WOLFSBARSCH IN DER SALZKRUSTE – M.P

(Auf Vorbestellung mit mindestens 24 Stunden Vorlauf / 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.*

FLEISCHGERICHTE

MALLORQUINISCHE LAMMSCHULTER – 41€

Erbsen / Joghurt

SPANFERKELOCHINILLO CONFIT – 44€

Karamellisierte Zwiebel / Frittierte Patat6-Kartoffeln

PERLHUHN – 44€

Foie Gras / Soubise-Sauce

ENTREC6TE – 61€

(350-400 g / Beilage separat)

DRY-AGED RIB-EYE – P.M

(F6r zwei Personen / 50 Minuten Wartezeit / Empfehlung auf Vorbestellung)

Konfierte Piquillo-Paprika / Chimichurri-Sauce

BEILAGEN

Hausgemachte Pommes frites – 12,50€

Kartoffelp6ree – 12,50€

Gegrilltes Gem6se – 12,50€

Gemischter Salat – 12,50€

*Wenn Sie Allergien oder Ern6hrungseinschr6nkungen haben, informieren Sie bitte unser Team.
Ausf6hrliche Informationen zu Allergenen und auf Ihre Bed6rfnisse zugerichtete Optionen sind verf6gbar.*

DESSERTS

ZITRONENTARTE – 19€

Zitronen aus dem Garten von Son Claret

KAFFEEBOHNE – 19€

Mascarpone / Amaretto

FERRERO – 19€

Haselnuss-Praliné / Dunkle Schokolade / Mandel

KÄSEKUCHEN – 19€

Brombeermarmelade

KÄSEAUSWAHL – 23€

Schaf / Ziege / Kuh / Feigenbrot und Toast

EIS & SORBETS – 9,50€

(Zwei Kugeln)

Schokolade / Vanille / Mandel / Erdbeere / Zitrone / Heidelbeere

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