



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 – 8€

Tapenade de tomate seco

PAN DE CRISTAL

Tomate de ramallet / Aceite de oliva virgen – 10€

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

CROQUETAS ARTESANAS – 19€

Sabores mediterráneos / 8 unidades

GAZPACHO ANDALÚZ – 19€

Trampó mallorquín

ZAMBURIÑAS – 22€

Gratinadas

YAKITORI DE GAMBAS – 25€

Saam / Kimchi de manzana

*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.*

ENSALADAS

BURRATA – 26€

Tomates Cherry / Fresas / Pesto de pistacho

ENSALADA CESAR *(Disponible en opción vegana)* – 29,50/24€

Pollo / Bacon / Salsa de finas hierbas

ENSALADA DE LANGOSTINOS Y MANGO *(Disponible en opción vegana)* – 29,50/24€

Estilo oriental

ENSALADA DE QUESO DE CABRA – 26€

Cereza / Vainilla / Vinagreta de comino

SANDWICHES

CHAPATA DE SOLOMILLO DE TERNERA – 27,50€

Rúcula / Pesto de tomate / Patatas fritas

SANDWICH DE PASTRAMI AHUMADO – 27,50€

Berros / Mostaza Bone Sukin / Patatas fritas

WRAP VEGETAL – 26€

Falafel / Tzatziki / Patatas fritas

LOBSTER ROLL – 44€

Brioche / Ensalada de cilantro / Guindilla / Patatas fritas

SON CLARET CLUB SANDWICH – 27,50€

Pancetta / Pavo / Mayonesa / Patatas fritas

HAMBURGUESAS

Servidas con patatas fritas

Porc Negro mallorquín / Barbacoa de albaricoques / Queso de oveja – 26€

Ternera / Bacon / Queso Mahonés – 29,50€

*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.*

PRINCIPALES

ARROZ DE TIERRA *(Para uno o dos personas)* – 48€/90€

Porc Negre / Pollo campero / Cuatro espisís

ARROZ DE MAR *(Para uno o dos personas)* – 48€/90€

Gambas / Pescado del día / Picapica de sepia mallorquina

PASTA DEL DÍA – 30,50€

Inspiración del Chef

CALAMAR NACIONAL – 44€

Asado en horno de carbón / Alioli negro

PESCA DEL DÍA – S/M

Con la guarnición del chef

RIB DE ANGUS – 61€

Costilla glaseada / Ahumado / Miel / Patatas rústicas

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

LUBINA A LA SAL – S/M

(Bajo pedido con al menos 24 horas de antelación / Mínimo dos personas)

GUARNICIONES

PATATAS FRITAS CASERAS – 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€

Limonas del jardín de Son Claret

PAVLOVA - 19€

Merengue / Frutos Rojos / Mango

FERRERO - 19€

Praliné de avellana / Chocolate negro / Almendra

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.*