



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 - 9,50€ 

Getrocknete Tomaten-Tapenade

KRISTALLBROT

Ramallet-Tomate / Locales Olivenöl - 12,50€ 

Escalivada (geröstete paprika) - 14,50€ 

Santoña-Anchovis - 26€

OSCIETRA KAVIAR „PERLITA“

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

Blinis / Hausgemachte Brioche

30gr - 242€

50gr - 336€

GILLARDEAU AUSTER

Natürlich - 9,50€

Ponzu Dressing - 11€

Gelbe Chili / Frittierte Maiskörner - 11€

IBERISCHER BELLOTA-SCHINKEN - 47€

Von Hand geschnitten

SIMMENTAL RINDERTATAR - 40€

Wachtelei / Pickles

KROKETTEN - 24€

Mediterrane Geschmacksauswahl

ANDALUSISCHER GAZPACHO - 19€ 

Mallorquinisches *Trampó*

JAKOBSMUSCHELN - 48€

Gratiniert

GARNELEN-YAKITORI - 25€

Saam / Apfel-Kimchi

*Wenn Sie Allergien oder Ernahrungseinschrankungen haben, informieren Sie bitte unser Team.
Ausführliche Informationen zu Allergenen und auf Ihre Bedürfnisse zugerichtete Optionen sind verfügbar.*

SALATE

BURRATA - 28€ 

Kirschtomaten / Erdbeeren / Pistazienpesto

CESAR SALAT (Vegane Option verfügbar) - 30€/27€

Huhn / Bacon / Kräuterdressing

GARNELEN UND MANGO-SALAT (Vegane Option verfügbar) - 30€/27€

Orientalischer Stil

ZIEGENKÄSESALAT - 26€ 

Kirsche / Vanille / Kreuzkümmel-Vinaigrette

SANDWICHES

RINDERFILET-CIABATTA – 29,50€

Rucola / Tomaten-Pesto / Pommes Frites

SANDWICH VOM GERÄUCHERTEM PASTRAMI – 27,50€

Brunnenkresse / Bone-Sukin-Senf / Pommes Frites

GEMÜSE-WRAP – 26€ 

Falafel / Tzatziki / Pommes Frites

LOBSTER ROLL – 46€

Brioche / Koriandersalat / Chili / Pommes Frites

SON CLARET CLUB SANDWICH – 27,50€

Pancetta / Pute / Mayonnaise / Pommes Frites

BURGER

Serviert mit Pommes Frites

Mallorquinisches *Porc Negre* / Aprikosen-Barbecue / Schafskäse 26€ 

Rind / Bacon / Mahón-Käse- 29,50€

HAUPTGERICHTE

LANDREIS *(für 1/2 Personen)* – 50€/85€

Mallorquinisches *Porc Negre* / Freilandhuhn / Vier Mallorquinische Gewürze

MEERESFRÜCHTE-REIS *(für 1/2 Personen)* – 50€/85€

Garnelen / Fang des Tages / Mallorquinischer Tintenfisch *pica-pica*

PASTAGERICHT DES TAGES – 32€

Inspiration der Küche

KALAMAR – 55€

Im Kohleofen gegart / Schwarzes Aioli

FANG DES TAGES – M.P

Mit Beilage des Küchenchefs

ANGUS RIB – *(für 1/2 Personen)* – 70€/120€

Glasierte Rippe / Geräuchert / Honig / Rustikale Kartoffeln

ENTRECÔTE – 68€

(350-400 g / Beilage separat)

DRY-AGED RIB-EYE – P.M

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

Konfierte Piquillo-Paprika / Chimichurri-Sauce

WOLFSBARSCH IN DER SALZKRUSTE – M.P

(Auf Vorbestellung mit mindestens 24 Stunden Vorlauf / Minimum zwei Personen)

BEILAGEN

Hausgemachte Pommes frites – 12,50€

Kartoffelpüree – 12,50€

Süßkartoffel – 12,50€

Gegrilltes Gemüse – 12,50€

Gemischter Salat – 12,50€

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

DESSERTS

ZITRONENTARTE - 19€

Zitronen aus dem Garten von Son Claret

PAVLOVA - 19€

Baiser / Beeren / Mango

FERRERO - 19€

Haselnuss-Praliné / Dunkle Schokolade / Mandel

KÄSEAUSSWAHL - 26€

Schaf / Ziege / Kuh / Feigenbrot und Toast

EIS & SORBETS - 9,50€

(Zwei Kugeln)

Schokolade / Vanille / Mandel / Erdbeere / Zitrone / Heidelbeere