



**OLIVERA**

RAÍCES Y VANGUARDIA



*Una experiencia gastronómica compuesta por cinco secuencias de platos de temporada, donde la creatividad contemporánea se une a la esencia más pura de nuestras islas.*

Ostra templada con espárrago verde  
y espuma de cava

\*\*\*

Espárrago blanco con anguila ahumada,  
salsa holandesa y tomate seco

\*\*\*

Vichyssoise con gamba roja y quinoa frita

\*\*\*

Espárrago blanco braseado  
con cerdo negro mallorquín y salsa de manitas

\*\*\*

Espárrago blanco caramelizado, estofado de fresas  
y espuma de yogur

*Cada creación del chef Jordi Cantó rinde homenaje al producto y a la memoria culinaria de nuestro entorno, reinterpretada desde una visión innovadora que despierta los sentidos y celebra la identidad isleña.*

*Disponible exclusivamente para el servicio de cenas.*

**110€ Servicio de agua y café incluido.**