



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 – 9,50€ 

Aceitunas de nuestros olivos

PAN DE CRISTAL

Tomate de ramallet / Aceite de oliva virgen – 12,50€ 

Escalivada de pimientos – 14,50€ 

Anchoas de Santoña – 26€

CAVIAR OSCIETRA PERLITA

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

Blinis / Brioche casero

30gr – 242€

50gr – 336€

OSTRA GILLARDEAU

Al natural – 9,50€

Salsa Ponzu – 11€

Ají amarillo / Cancha frita – 11€

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA – 47€

Cortado a cuchillo

TARTAR DE TERNERA SIMMENTAL – 40€

Huevo de codorniz / Encurtidos

ENSALADA DE QUESO DE CABRA – 26€ 

Cereza / Vainilla / Vinagreta de comino

BURRATA – 28€ 

Selección de tomates // Vinagreta de pistacho // Rúcula

TARTAR DE SALMÓN – 35€

Mango // Aguacate // Cacahuetes

SOPA DE TOMATE VERDE – 28€

Caballa // Coco // Yuzu

*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 – 24€

Sabores mediterráneos

CAZUELA DE MEJILLONES – 18€

A la marinera

PULPO A LA BRASA – 26€

Patató mallorquín // Alioli de azafrán

RAVIOLI DE FOIE – 38€

Piña asada // Salsa de cerdo

PASTA DEL DÍA – 32€

Inspiración del Chef

BERENJENA A LA BRASA – 32€ 

Queso de cabra / Miel especiada / Yogurd

RISOTTO DE TOMATE – 35€

Solomillo de ternera // Espárrago verde

*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.*

PESCADOS

PESCA DEL DÍA – S/M

Con la guarnición del chef

SALMÓN – 33,50€

Arroz basmati / Coco-Thai

LUBINA – 44€

Gnocchetti Sardi / Salicornia / Hinojo

CARABINERO ROJO *(Para uno o dos personas)* – 55€/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)

LANGOSTA THERMIDOR – 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 – 55€

Zanahorias glaseadas // Crema de ajo asado // “Raz al Honout”

PLUMA DE CERDO IBÉRICO – 48€

Rosáceas // Chalotas

RIB DE ANGUS *(Para uno o dos personas)* – 70€/120€

Ahumado y glaseado / Patatas fritas

ENTRECOT – 68€

(350/400gr. Guarnición aparte)

CHULETÓN DE VACA MADURADA – S/M

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

PICAÑA – S/M

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

TOMAHAWK – S/M

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

SOLOMILLO WELLINGTON – Precio por persona 95€

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

GUARNICIONES

PATATAS FRITAS CASERAS – 12,50€

PURÉ DE PATATAS – 12,50€

BONIATO FRITO – 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 - 26€

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.*