



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€ 

Oliven aus unserem Garten

KRISTALLBROT

Ramallet-Tomate / Locales Olivenöl – 12,50€ 

Escalivada (geröstete paprika) – 14,50€ 

Santoña-Anchovis – 26€

OSCIETRA KAVIAR „PERLITA“

(Frankreich. Hochwertiger Oscieta, 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

ZIEGENKÄSESALAT – 26€ 

Kirsche / Vanille / Kreuzkümmel-Vinaigrette

BURRATA – 28€ 

Auswahl von Tomatensorten // Pistazien-Vinaigrette // Rucola

LACHSTARTAR – 35€

Mango // Avocado // Erdnüsse

GRÜNE TOMATENSUPPE – 28€

Makrele // Kokos // Yuzu

*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 – 24€

Mediterrane Geschmacksauswahl

MUSCHEL-CASSEROLE – 18€

A la Marinera

GEGRILLTER OKTOPUS – 26€

Mallorquinische Patat6-Kartoffeln // Safran-Aioli

FOIE-GRAS-RAVIOLI – 38€

Geröstete Ananas // Schweinejus

PASTAGERICHT DES TAGES – 32€

Inspiration der Küche

GEGRILLTE AUBERGINE – 32€ 

Ziegenkäse / Gewürzter Honig / Joghurt

TOMATEN-RISOTTO – 35€

Rinderfilet // Grüner Spargel

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

FISCHGERICHTE

FANG DES TAGES – M.P

Mit Beilage des Küchenchefs

LACHS – 33,50€

Wildreis / Thai-Kokos

WOLFSBARSCH – 44€

Gnocchetti Sardi // Queller // Fenchel

ROTE GARNELE *(Für eine oder zwei Personen)* – 55€/90€

Fideuá / Mallorquinisches Sepia-Pica-Pica

WOLFSBARSCH IN DER SALZKRUSTE – M.P

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

LANGUSTE THERMIDOR – M.P

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

FLEISCHGERICHTE

LAMMSCHULTER – 55€

Glasierte Möhren // Creme aus geröstetem Knoblauch // *Raz al Hanout*

IBERICO SCHWEIN – 48€

Schalotten

RIPPE VOM ANGUS RIND *(Für eine oder zwei Personen)* – 70€/120€

Geräuchert und glasiert / Pommes frites

ENTRECÔTE – 68€

(350–400 g / Beilage separat)

DRY-AGED RIB-EYE – P.M

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

PICANHA – P.M

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

TOMAHAWK STEACK – P.M

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

RINDERFILET WELLINGTON – Preis pro Person 95€

(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 Ernährungseinschränkungen 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

KAFFEEBOHNE – 19€

Mascarpone / Amaretto

FERRERO – 19€

Haselnuss-Praliné / Dunkle Schokolade / Mandel

KÄSEKUCHEN – 19€

Brombeermarmelade

KÄSEAUSWAHL – 26€

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.*