



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.

Coca anisada de gamba roja mallorquina

Tomate mallorquín a la brasa con boquerones en vinagre

Calamares rellenos de porc negre a la mallorquina

Lenguado relleno de mousse de cordero mallorquín con salsa especiada

Almendra, albaricoque y hierbas dulces con algas marinas

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.