



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

PAN DE MASA MADRE – 9,5€ 

Tapenade de tomate seco

PAN DE CRISTAL

Tomate de ramallet / Aceite de oliva virgen – 12,5€ 

Escalivada de pimientos – 14,5€ 

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 – 9,5€

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

CROQUETAS ARTESANAS – 24€

Sabores mediterráneos

GAZPACHO ANDALÚZ – 19€ 

Trampó mallorquín

*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.*

ENSALADAS

BURRATA - 28€ 

Selección de tomates // Vinagreta de pistacho // Rúcula

ENSALADA CESAR *(Disponible en opción vegana)* - 30/27€

Pollo / Bacon / Salsa de finas hierbas

ENSALADA DE LANGOSTINOS Y MANGO *(Disponible en opción vegana)* - 30/27€

Estilo oriental

ENSALADA DE QUESO DE CABRA - 26€ 

Cereza / Vainilla / Vinagreta de comino

*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.*

SANDWICHES

CHAPATA DE SOLOMILLO DE TERNERA – 29,50€

Rúcula / Pesto de tomate / Patatas fritas

WRAP VEGETAL – 26€ 

Falafel / Tzatziki / Patatas fritas

SON CLARET CLUB SANDWICH – 27,50€

Pancetta / Pavo / Mayonesa / Patatas fritas

HAMBURGUESAS

Servidas con patatas fritas

Porc Negre mallorquín / Barbacoa de albaricoques / Queso de oveja – 26€

Ternera / Bacon / Queso Mahonés – 29,50€

*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.*

PRINCIPALES

ARROZ DE TIERRA *(Para uno o dos personas)* – 50€/85€

Porc Negre / Pollo campero / Cuatro espis

ARROZ DE MAR *(Para uno o dos personas)* – 50€/85€

Gambas / Pescado del día / Picapica de sepia mallorquina

PASTA DEL DÍA – 32€

Inspiración del Chef

PESCA DEL DÍA – S/M

Con la guarnición del chef

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

Costilla glaseada / Ahumado / Miel / Patatas rústicas

ENTRECOT – 68€

(350/400gr. Guarnición aparte)

CHULETÓN DE VACA MADURADA – S/M

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

LUBINA A LA SAL – S/M

(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€

Limonas del jardín de Son Claret

HABA DE CAFÉ - 19€

Mascarpone / Amaretto

FERRERO - 19€

Praliné de avellana / Chocolate negro / Almendra

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.*