



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

SAUERTEIGBROT – 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€

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

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

WARME VORSPEISEN

KROKETTEN – 24€

Mediterrane Geschmacksauswahl

PASTAGERICHT DES TAGES – 32€

Inspiration der Küche

GEGRILLTE AUBERGINE – 32€ 

Ziegenkäse / Gewürzter Honig / Joghurt

FISCHGERICHTE

LACHS – 33,50€

Reis / Thai-Kokos

WOLFSBARSCH – 44€

Gnocchetti Sardi / Queller / Fenchel

WOLFSBARSCH IN DER SALZKRUSTE – M.P

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

FLEISCHGERICHTE

LAMMSCHULTER – 55€

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

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)

BEILAGEN

Hausgemachte Pommes frites – 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

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.*