# **OLIVETAS**

RESTAURANT

#### COCINA CON VIDA

# ¡HAS PICADO!

#### CLÁSICOS RENOVADOS

LAS BRAVAS · 5,50

¡No podemos decir que lleva salsa!

Surtido de croquetas del chef (6 unidades) · 7,40 Carne de olla, arroz negro y ceps naturales

Bombas de carrillera experimentada con salsa de chocolate (2 unidades) · 5,80

La hummería: berenjena, olivada y garbanzos · 10,90 Acompañado de chips de boniato, yuca, patata y tiras de pita

Tentáculo de pulpo a la patata · 12,00

Coca de escalivada con queso de cabra caramelizado · 9,00

Binomios de tataki florales: atún y salmón · 10,90

Mesa de quesos Oliveta's Catering (Recomendado para 4 personas) · 12,90 Azul, manchego, camembert y cremoso con tostaditas y frutos rojos

Chipirones de Don Pelayo · 12,00

## MON TADI TOS

Croqueta de arroz negro con all i oli · 1,50

Croqueta de carne de olla · 1,25

Croqueta de ceps · 1,40

Niguiri de huevo codorniz (4 unidades) · 4,25

La fiesta del ibérico y el tomate · 2,40

Bao de carillera melosa · 3.50

Brocheta de carne con verduritas de la huerta · 3,30

#### DEL GALLINERO A OLIVETA'S

Las chips de Menorca · 7,20

Sobrasada de Menorca y mermelada de figues del mas

Los huevos de Pepitu · 8,00

Patatas, pimiento verde, ajos con piel y jamón serrano

Espuma de patata de Iñigo Lavado · 9,00 Patata asada con ceps guisados

Tortilla sin acabar · 6,20

Pero trufada

Tortilla roja GAMBerra · 9,00

#### **ENSALADAS Y CARPACCIO**

Tartar de salmón noruego con tomate · 10.65

Ensalada de queso azul · 8,40 Con nueces, vinagreta de miel y cherry

Ensalada de foie · 12,00 Con vinagreta de mango

Ensalada de bacalao · 9,50 Con tomate confitado

Carpaccio de calabacín con estrías de foie · 7.50

Carpaccio de carne de wagyu · 10.50

Carpaccio de bacalao · 11,50

## HEALTHY CORNER

Crema de patata con ajo negro y vela al horno · 6,50

Salmorejo del mar con polvo de oliva · 7,25 Con gambas

El bacalao y los guisantes a baja temperatura · 10,70

Pollo asado · 10,20
Receta 100% healthy

### **PESCADO**

Bacalao a baja temperatura · 11,70 Fórmula secreta

Salmón para llevar · 12,00 Servido en bolsa, para degustar

Atún · 10,95 Con soja y cebolla

# DEL MEDITERRÁNEO

Rissotto de ceps naturales i trufa (mín. 2 personas) · 16,00

Arroz negro, chipirones y su tinta (mín. 2 personas) · 14,00

Tagli-a-te'l rosa y verde · 8,00 De salmón y calabacín

Ravioli de los mares tropicales · 15,00 Con algas wakame y salsa nantua

### CARNE

EL CANELÓN de rabo de toro con foie · 10,50

La mini hamburguesería: de pollo, ternera, verduras y Morcilla de Burgos · 9,70 Rellenas de foie, ceps naturales, cebolla caramelizada i brie trufado

Castillo hojaldrado de carrillera con salsa de chocolate · 8,00

Filete de ternera acompañado de nido de parmentier de patata · 14,00



Virgin Caipi · 7,00 La caipirinha sin alcohol

Habanera · 6,00

Piña, melocotón, naranja y granadina

Don Juan · 12,00

Con campari y vermouth negro

Whiskey sour · 12,00



