

OLIVETAS  
RESTAURANT

CUINA AMB VIDA

HAS PICAT!

CLÀSSICS RENOVATS

LES BRAVES · 5,50

*No podem dir que hi porta la salsa!*

Assortit de croquetes del chef (6 unitats) · 7,40

*Carn d'olla, arròs negre i ceps naturals*

Bombes de carrillera experimentada amb salsa de xocolata (2 unitats) · 5,80

La hummeria: albergínia, olivada i cigrons · 10,90

*Acompanyat de chips de moniato, iuca, patata i tires de pita*

Tentacle de pop a la patata · 12,00

Coca d'escalivada amb formatge de cabra caramelitzat · 9,00

Binomi de tatakis florals: tonyina i salmó · 10,90

Taula de formatges Oliveta's catering (Recomanat per a 4 persones) · 12,90

*Blau, manxec, camembert i cremós amb torradetes i fruits vermells*

Chipirons de Don Pelayo · 12,00

*Amb salsa*

DEL GALLINER A OLIVETA'S

Les xips de Menorca · 7,20

*Sobrassada de Menorca y mermelada de figues del mas*

Els ous d'en Pepitu · 8,00

*Patates, pebrot verd, alls amb pell i pernil serrà*

Escuma de patata de l'ñigo Lavado · 9,00

*Patata rostida amb ceps guisats*

Truita sense acabar · 6,20

*Pero trufada*

Truita vermella GAMBerra · 9,00

AMANIDES I CARPACCIO

Tàrtar de salmó noruec amb tomàquet · 10,65

Amanida de formatge blau · 8,40

*Amb anous, vinagreta de mel i cherry*

Amanida de foie · 12,00

*Amb vinagreta de mango*

Amanida de bacallà · 9,50

*Amb tomàquet confitat*

Carpaccio de carbassó amb estries de foie · 7,50

Carpaccio de carn de wagyu · 10,50

Carpaccio de bacallà · 11,50

MON  
TADI  
TOS

Croqueta d'arròs negre amb all i oli · 1,50

Croqueta de carn d'olla · 1,25

Croqueta de ceps · 1,40

Nigüiri d'ou de guatlla (4 unitats) · 4,25

La festa de l'ibèric i el tomàquet · 2,40

Bao de carillera melosa · 3,50

Broqueta de carn amb verdures de l'hort · 3,30

HEALTHY  
CORNER

Crema de patata amb all negre i vela al forn · 6,50

Salmorejo del mar amb pols d'oliva · 7,25

*Amb gambes*

El bacallà i els pèsols a baixa temperatura · 10,70

Pollastre rostit · 10,20

*Recept 100% healthy*

PEIX

Bacallà a baixa temperatura · 11,70

*Fórmula secreta*

Salmó per emportar · 12,00

*Servit en bossa, per degustar*

Tonyina · 10,95

*Amb soja i ceba*

DEL  
MEDITERRANI

Risotto de ceps naturals i trufa (mín. 2 persones) · 16,00

Arròs negre, Calamarset i la seva tinta (mín. 2 persones) · 14,00

Tagli-a-te'l rosa i verd · 8,00

*De salmó i carbassó*

Ravioli dels mars tropicals · 15,00

*Amb algues wakame i salsa nantua*

CARN

EL CANELÓ de cua de bou amb foie · 10,50

La mini hamburgueseria: de pollastre, vedella, verdures i " morcilla de Burgos" · 9,70

*Farcides de foie, ceps naturals, ceba caramelitzada i brie trufat*

Castell fullat de carrillera amb salsa de xocolata · 8,00

Filet de vedella acompanyat de niu de parmentier de patata · 14,00

COC  
KTA  
IL

Virgin Caipi · 7,00

*La caipirinha sense alcohol*

Habanera · 6,00

*Pinya, prèsec taronja i granadina*

Don Juan · 12,00

*Amb campari i vermouth negre*

Whiskey sour · 12,00



Ω  
**OLIVETAS**  
RESTAURANT