

Sopas, Pastas & Arroces
SOUPS, PASTA AND RICE

Carpaccio tibio de Pasta negra con Calamares al Ajillo y emulsión de Azafrán 24.00
Warm Black Pasta Carpaccio with Squid in Garlic and saffron emulsion

Sopa de Pescado perfumada con Almendras y Aceite de Oliva con Hierbas 21.00
Fish soup flavoured with almond and herb olive oil

“Paccheri” de Grano duro con Bogavante en su Salsa y Tomates frescos 25.00
“Paccheri” short pasta with fresh tomato and lobster

Cre moso de Arroz bomba de Sa Pobla con Setas y Pechugas de Codorniz 22.00
Creamy “Sa Pobla Bomba Rice” with wild mushrooms and sautéed Quail Breasts

Pescados & Mariscos
FISH AND SEAFOOD

Pescado y Mariscos de Mercado (20 min.)

Cada día desde nuestros Mercados llegan los mejores Pescados y Mariscos frescos para ser cocinados al Horno con Hierbas aromáticas de nuestro Jardín, a la Sal o a la Parrilla con Aceite de la Finca Ajo y Perejil. Nuestro Maître estará encantado de informarle de nuestra selección de Pescados del día.

Fresh fish or seafood from the market (20 min.)

The proposed fish and shellfish are delivered daily to market by local fishermen and can be prepared in salt, grilled, or baked with herbs from our garden. Our maître will be pleased to inform you about the catch of the day

Medallón de Rodaballo Salvaje a la Parrilla con Cous cous de Algas y Ensalada de Espárragos Verdes 34.00
Grilled wild turbot with seaweed couscous and green asparagus salad

Lubina salvaje de nuestra Costa al Horno con Frutos de Mar y jugo de Nécoras 34.00
Baked wild Mediterranean sea bass with seafood and crab juice

Filetes de Lenguado sauté, con Salsa de Naranja y Ajos crujientes 33.00
Sautéed fillets of Sole with orange sauce and crispy garlic

Filetes de Salmonete a la Plancha acompañado de Tomates, Calabacín y Salsa de Romesco 32.00
Grilled Red Mullet fillets served with Tomatoes, courgettes and romesco sauce

Carnes
MEAT

Nuestro “clásico Rossini” 36.00
Our “Classic Rossini”

Solomillo de Ternera blanca acompañado con diferentes texturas de Manzana y Salsa de Sidra 34.00
Grilled veal sirloin steak with different apple textures and Cider sauce

Carré de Cordero de nuestra Isla asado al Horno acompañado de Salsa de Romero 42.00
Baked rack of Mallorcan lamb served with rosemary sauce

Doble Entrecote de Angus ecológico a la Plancha con Polenta en Salsa de Hierbas 31.00
Grill double organic Angus entrecote with polenta and herb sauce

Confit y Magret Poche de Pato en Salsa de Naranja y Vainilla 32.00
Confit and Magret Poche of duck with orange and vanilla sauce

✓ Platos vegetarianos recomendados por nuestro Spa
Vegetarian dishes recommended by our Spa Center

Restaurante EL OLIVO



Clásicos de El Olivo
EL OLIVO CLASSICS

Los Platos más conocidos del Olivo elaborados con Productos locales por nuestro Chef **Guillermo Méndez** respetando las tradiciones Mallorquinas.

El Olivo's best known dishes prepared by our Chef Guillermo Méndez using fresh local produce in season and respecting Mallorcan tradition.

✓ Tartar de Tomates frescos y secos con Queso de Mahón 22.00
Fresh and dry tomato tartar with Mahón cheese

Gambas de Sóller cocinadas a la Sal con Judías de Mar y Aceite de la Finca 29.00
Sóller prawns cooked in salt with sea beans and La Residencia olive oil

Filete de Rape salteado con Cítricos, Salsa Molinera y mini Zanahorias 33.00
Monkfish steak sautéed with citrus fruits, “Molinera” sauce and baby carrots

Silla de Cordero de Mallorca en Costra de Aceitunas y Salsa de Romero 40.00
Baked saddle of lamb in olive crust and rosemary sauce

Lechón de la Isla asado con Salsa de Salvia y Sobrasada 34.00
Roast suckling-pig from the island with sauce of sage and local “sobrasada”

Menú Degustación

“Clásicos El Olivo” – 7 platos 115.00

El Chef Méndez está encantado de ofrecerle un Menú compuesto de sus creaciones más reconocidas como las Gambas de Sóller, Rape salteado con Cítricos de nuestro Jardín o la famosa Silla de Cordero Mallorquín, y más. Postre incluido

“El Olivo classics” – 7 courses

Chef Méndez will surprise you with some of his most acclaimed signature dishes such as Sóller prawns, Monkfish steak sautéed with citrus fruits from our garden or saddle of local mountain lamb, and others. Dessert included

“Trésors” del Mar Mediterráneo - 5 platos 100.00

Nuestro Chef le propone un Menú con los mejores Pescados y Mariscos del Mediterráneo tal como el Tártar de lubina, el Atún del Mediterráneo, y más. Postre incluido

“Mediterranean extravaganza” - 5 courses

The very best Mediterranean fresh fish and seafood dishes: Wild sea bass tartar, Fillet of Mediterranean tuna fish, and more. Dessert included

Entrantes

HORS D'OEUVRES AND SALADS

✓ Ensalada variada con Verduritas de temporada y Vinagreta de Lavanda 17.00
Salad with fresh seasonal vegetables served with lavender vinaigrette

Atún rojo del Mediterráneo macerado en Salsa de Soja y acompañado de Hinojo 24.00
Filet of Mediterranean tuna fish marinated in soya sauce and served with fennel

Jamón de Bellota de Extremadura con Melón Mallorquín 24.00
“Bellota” ham from Extremadura with Mallorcan melon

Carpaccio de Calabacín con Cigalas sauté, Tomates confitados y Aguacate 27.00
Carpaccio of courgette with sautéed crayfish, tomato confit and avocado

Tartar de Lubina salvaje con Dátiles, Tirabeques y Piel de Naranja 24.00
Wild sea bass tartar with dates, mange-tout and orange peel

Parfait de Foie-gras envuelto en Pan de Higos y Aceite de Vainilla 26.00
Foie-gras parfait wrapped in fig bread with vainilla oil

Cada día / Every day

De las 19.30 a las 23.00 horas / From 19.30 to 23.00 hours

Executive Chef: Guillermo Méndez

Restaurant Manager: Doménico Napolitano

Precios en Euro – Cubierto 7.00 – 10% IVA no incluido
Prices are in Euro – Cover charge 7.00 – 10% VAT not included