

Clásicos del 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 most popular dishes prepared by our Chef Guillermo Méndez, using fresh & local produce in season, respecting Mallorcan traditions.

Plato de jamón de bellota con melón de la isla 31.00

Spanish bellota ham from Extremadura served with local melon

Gambas de Sóller cocinadas a la sal con judía de mar y aceite de la finca 34.00

Sóller prawns cooked in salt with samphire and La Residencia olive oil

Filete de rape salteado con cítricos, con su arroz de naranja y jengibre 38.00

Monkfish fillet sautéed with citrus fruits and served with orange & ginger rice

Carre de cordero con un timbal de col a la mallorquina en salsa de romero 46.00

Rack of lamb served with Mallorcan cabbage and rosemary sauce

Lechón de la Isla asado y confitado con miel de sobrasada, tatin de chalotas en salsa salvia 38.00

Roasted piglet glazed with local "sobrasada" honey, served with a shallot tatin and a sage flavoured sauce

Entrantes / Hors D'oeuvres and Salads

Nuestra ensalada mixta con verduritas crujientes y vinagreta de coriandro 18.00

Our mixed salad with crispy vegetables and a coriander vinaigrette

Tartar atún balfegó, yema de huevo a baja temperatura, dátiles, tirabeques y piel de naranja 28.00

Balfegó tuna tartar, egg yolk cooked at low temperature, dates, snow peas and orange peel

Carpaccio de ternera roja con huevas de lumpo, crema agria y pepino 29.00

Beef carpaccio with lumpfish roe, crème fraîche and cucumber

Filete de caballa macerada, cebollas, ajo negro, con caviar de arbequina y ajo blanco 25.00

Macerated mackerel fillet with onions, black garlic, "arbequina" caviar and a sauce of white garlic and almonds

Vieiras, panceta confitada, manzana y vainilla 29.00

Scallops on candied bacon, with green apple and vanilla flavours

Parfait de Foie-gras con gelee de café y Pedro Ximénez, pan de higos y "salsa Cumberland" 30.00

Parfait de Foie gras with a jelly of coffee and Pedro Ximenes, served with Fig bread and "Cumberland sauce"

Sopas, Pasta & Arroces / Soups, Pasta and Rice

Meloso de trigo y plancton con pulpo parrilla y aceite de arbequina ahumado 27.00

Creamy wheat and plankton with grilled octopus and smoked arbequina oil

Ravioli crujiente de buey de mar, erizo y cigalas acompañado de crema ligera de azafrán 28.00

Crunchy ravioli filled with crab, sea urchin and crayfish, served with a light saffron cream

Caldo de pescado de nuestra costa aromatizado con lemongrass y acompañado de sus pescados 23.00

Fish broth with lemongrass aroma and fresh fish

Arroz de la isla de con pechuga de codorniz rellena, alcachofas y trufa 28.00

Creamy local rice with artichokes, truffles and stuffed quail breast

Selección de panes caseros, aceite de D.O. Mallorca y amuse bouche - 8.00 p. pers.

Selection of homemade bread, Mallorcan olive oil and amuse bouche - 8.00 p. pers.

Pescados / Fish

Pescado de Mercado (20 min.)

Cada día desde nuestros mercados llegan los mejores pescados frescos para ser cocinado al horno con hierbas aromáticas de nuestro jardín, o en costra a la sal.

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 are delivered daily to market by local fishermen and can be prepared in salt or baked with herbs from our garden.

Our maître will be pleased to inform you about the catch of the day.

Merluza a baja temperatura con su emulsión, vieiras, gambas y ensalada de espárragos

Hake cooked at low temperature with its dressing, prawns, scallops and asparagus salad

37.00

Filete de lubina en papillote con quínoa negra y mostaza verde

Sea bass fillet cooked in papillote with black quinoa and green mustard

38.00

Pargo mallorquín sauté con calamares, chirivía confitada y sofrito de tomates de "ramallet"

Sautéed Majorcan red snapper with squid and candied parsnip stuffed with stir-fried "ramallet" tomatoes

39.00

Carnes / Meat

Magret de pato con polenta y en salsa de pimienta larga

Roasted duck breast with polenta and long pepper sauce

35.00

Silla de cordero de Mallorca con puré de apio y costra de hierbas

Baked saddle of lamb served with celery puree and a crust of herbs

44.00

Solomillo de ternera ecológica de Teruel en salsa bordelesa con alcachofas,

patatas fondant y cebollas platesa confitadas

Organic beef tenderloin from Teruel with bordelaise sauce, artichokes,

pommes fondant and a platesa onions confit

42.00

Picanton trufado con foie gras saute y aromas de pino

Spring chicken truffle with sautéed foie gras and pine flavours

36.00

Menus Degustación

"Menú Clásico El Olivo" / El Olivo Classic menu – 5 o 7 platos / 5 or 7 courses

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 local, y más.

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 baked saddle of local mountain lamb, and more. Dessert included

Precio/Price: 5 platos /courses: 100€ Iva incluido/VAT included

Precio/Price: 7 platos /courses: 135€ Iva incluido /VAT included

Menu Extravaganza / Extravaganza Menu – 8 platos / 8 courses

Menú extravaganza está compuesto con las recetas más recientes de

Guillermo con productos de temporada.

The Extravaganza menu consists of Guillermo's newest dishes, using seasonal products

Precio/Price: 8 platos /courses: 150€ Iva incluido /VAT included

Precios en Euros - Servicio incluido - 10% IVA incluido

Prices in Euros - Service included - 10% VAT included



RESTAURANTE EL OLIVO

Cada día / Every Day
De las 19:30 a las 22:30 hs
From 19:30 to 22:30 hours