



## Menús 2021

El Restaurante L'Olivé es considerado como uno de los restaurantes clásicos de Barcelona, ofreciendo una auténtica cocina tradicional y mediterránea, combinando productos de máxima calidad con un servicio excepcional en un local con amplios espacios y cuidada decoración minimalista.

Sumergidos en un espacio acogedor, El restaurante l'Olivé nos presenta unos platos elaborados con productos de máxima calidad respetando al máximo el producto en su estado puro, una variedad exquisita de postres de elaboración propia, así como una extensa y variada selección de vinos; una magnífica ocasión para disfrutar de una experiencia única.

## Menú 1

### PICA PICA DE:

Anchoas del Cantábrico con aceite de oliva virgen

Croquetas de jamón de bellota

Los auténticos pimientos de Padrón o alcachofas fritas (según temporada)

Terrina de pato con manzana dulce, fresones y moscatel

\*\*\*\*\*

Finísimo pan con tomate de colgar

### SEGUNDOS A ELEGIR:

Tartar de salmón con una lágrima de teriyaki

Rabo de toro deshuesado con su reducción y parmentier de patata

Arroz de butifarra, costilla y verduritas

### POSTRES A ELEGIR:

Trufas de chocolate artesanales de la casa

Pastel fino de manzana con helado de vainilla

### BEBIDA:

Blanco Baluarte Veredjo (Bodegas Chivite)

Tinto Una Nit en Globus (Celler Josep Grau Viticultor)

Agua Font d'or o Vichy

Cafés o infusiones



## Menú 2

### PICA PICA DE:

Melosa escalibada de la casa  
Zamburiñas al horno  
Buñuelos melosos de bacalao  
Canelón de pularda rustida con su bechamel

\*\*\*\*\*

Finísimo pan con tomate de colgar

### SEGUNDOS A ELEGIR:

Tartar de atún "casi" al natural  
Costillitas de cabrito a la brasa  
Arroz de pescado y marisco Parellada

### POSTRES A ELEGIR:

Timbal de fresones y crema caramelizada con sorbete de limón  
"Cheesecake" de la casa

### BEBIDA:

Blanco Baluarte Verdejo (Bodegas Chivite)  
Tinto Baluarte Roble (Bodegas Chivite)  
Agua Font d'or o Vichy  
Cafés o infusiones

## Menú 3

### PICA PICA DE:

Jamón de bellota Ibérico cortado a mano  
Ensalada de ventresca con tomate y cebolla  
Surtido de berberechos y navajas a la plancha  
Canelón de Txangurro con huevas de salmón

\*\*\*\*\*

Finísimo pan con tomate de colgar

### SEGUNDOS A ELEGIR:

Steak tartar de buey cortado a mano  
Suprema de merluza del norte a la brasa  
Arroz negro con sepia

### POSTRES A ELEGIR:

Tiramisú artesanal por partes  
Mousse de maracuyá

### BEBIDA:

Blanco Ànima de Raimat (Bodegas Raimat)  
Tinto La Vendimia (Bodegas Palacios-Remondo)  
Agua Font d'or o Vichy  
Cafés o infusiones

## Menú 4

### PICA PICA DE:

Ostra mediana de la Ría de Arousa  
Jamón de bellota 100% Ibérico  
Tataki de atún rojo a la brasa con foie poulé  
Tartar de lubina salvaje con salsa de estragón

\*\*\*\*\*

Finísimo pan con tomate de colgar

### SEGUNDOS A ELEGIR:

Solomillo de buey a la brasa  
Rodaballo salvaje a la brasa con verduritas

### POSTRES A ELEGIR:

Timbal de fresas y crema caramelizada con sorbete de limón  
Coulant de chocolate Valrhona

### BEBIDA:

Blanco Ànima de Raimat (Bodegas Raimat)  
Tinto La Vendimia (Bodegas Palacios-Remondo)  
Agua Font d'or o Vichy  
Cafés o infusiones con "Petit Fours"