



## Menus 2021

L'Olivé représente un classique parmi les classiques de Barcelone. Il offre une excellente occasion de profiter du produit authentique et traditionnel avec une cuisine méditerranéenne, combinant des produits de qualité avec un service exceptionnel dans un endroit spacieux avec une décoration minimaliste. Intégré dans une atmosphère chaleureuse, l'Olivé propose des plats préparés avec des produits de haute qualité, respectant le produit dans son essence la plus pure, une grande variété de desserts maison et une grande variété de vins; une excellente occasion de profiter d'une expérience unique.



## Menu 1

### AMUSE-GUEULES

Anchois du Golfe de Gascogne à l'huile d'olive vierge

Croquettes de jambon de *Bellota*

Les authentiques poivrons verts de « Padrón » o artichauts frits

(Selon la saison)

Terrine de canard, pommes douces, fraises et *moscatell*

\*\*\*\*\*

Pain de coca à la tomate

### PLAT PRINCIPAL AU CHOIX

Tartar de saumon et sauce *Teriyaki*

Mijoté de queue de Taureau avec purée de pommes de terre

Paella de saucisse, côte et légumes

### DESSERT AU CHOIX

Truffes de chocolat maison

Gâteau de pommes et glace à la vanille

### BOISSONS

Vin Blanc Baluarte Verdejo (Cave Chivite)

Vin rouge Una Nit en Globus (Cave Josep Grau Viticultor)

Eau minérale (gazeuse ou non gazeuse)

Cafés ou infusions



## Menu 2

### AMUSE-GUEULES

*Escalivada* traditionnelle maison (aubergine et poivron rouge au four)

« Zamburiñas » petites coquilles Saint Jacques au four

Beignets traditionnels de morue

Cannelloni de poularde rôti avec béchamel

\*\*\*\*\*

Pain de coca à la tomate

### PLAT PRINCIPAL AU CHOIX

Tartare de thon "presque" al naturel

Côtelettes d'agneau

Paella poisson et aux fruits de mer *Parellada*

### DESSERT AU CHOIX

Gâteau de fraises, crème caramélisée et sorbet de citron

"Cheesecake" maison

### BOISSONS

Vin blanc Baluarte Verdejo (Cave Chivite)

Vin rouge Baluarte Roble (Cave Chivite)

Eau minérale (gazeuse ou non gazeuse)

Cafés ou infusions



## Menu 3

### AMUSE-GUEULES

Jambon de *Bellota* 100% Ibérique coupé à la main  
Salade de ventrèche, tomate et oignon  
Assortiment de frais Couteaux de *Galice* grillés et coquilles grillés  
Cannelloni de crabe « Txangurro » et œufs de saumon

\*\*\*\*\*

Pain de coca à la tomate

### PLAT PRINCIPAL AU CHOIX

Steak tartare de bœuf coupé à la main  
Filet de colin braisé avec des légumes saison  
Riz noir à l'encre de seiche

### DESSERT AU CHOIX

Tiramisu de la maison  
Mousse de maracuja

### BOISSONS

Vin blanc Ànima de Raimat (Cave Raimat)  
Vin rouge La Vendimia (Cave Palacios-Remondo)  
Eau minérale (gazeuse ou non gazeuse)  
Cafés ou infusions



## Menu 4

### AMUSE-GUEULES

Huîtres de *Galice*

Jambon de *Bellota* 100% Ibérique coupé à la main

Tataki de thon braisé et foie poêlé

Tartare de loup de mer et sauce estragon

\*\*\*\*\*

Pain de coca à la tomate

### PLAT PRINCIPAL AU CHOIX

Filet de Bœuf braisé et légumes de saison

Turbot sauvage braisé et petit légumes

### DESSERT AU CHOIX

Gâteau de fraises, crème caramélisée et un sorbet de citron

Coulant de chocolat "Valrhona"

### BOISSONS

Vin blanc Ànima de Raimat (Cave Raimat)

Vin rouge La Vendimia (Cave Palacios-Remondo)

Eau minérale (gazeuse ou non gazeuse)

Cafés ou infusions avec une sélection de "Petit Fours"