



Menús 2018

Restaurant l'Olivé és considerat com un dels restaurants clàssics de Barcelona, oferint una autèntica cuina tradicional i mediterrània, combinant productes de màxima qualitat amb un servei excepcional en un local amb amplis espais i cuidada decoració minimalista. Submergits en un espai acollidor, l'Olivé ens presenta uns plats elaborats amb productes de màxima qualitat respectant al màxim el producte en el seu estat pur, una varietat exquisida de postres de elaboració pròpia, així com una extensa i variada selecció de vins; una magnífica ocasió per a gaudir d'una experiència única.



Menú 1

PICA PICA DE

Anxoves del Cantàbric amb oli d'oliva verge

Croquetes de pernil ibèric

Els autèntics pebrots del Padrón o fines carxofes fregides (segons temporada)

Terrina d'ànec amb poma dolça, maduixots i moscatell

Finíssim pa amb tomàquet de penjar

SEGONS A ESCOLLIR

Tàrtar de salmó amb una llàgrima de teriyaki

Cua de bou desossada amb la seva reducció

Arròs de botifarra, costella i verduretes

POSTRES A ESCOLLIR

Trufes de xocolata artesanals de la casa

Pastís fi de poma amb gelat de vainilla

BEGUDA

Blanc Camino del Puerto (Bodegas Hermanos Lurton)

Negre Cèrvoles Colors (Celler de la Cantonella)

Agua Font d'or o Vichy

Cafès o infusions

55€ IVA inclòs

Menú 2

PICA PICA DE:

Melosa escalivada de la casa

“Zamburiñas” al forn

Bunyols melosos de bacallà

Caneló de pularda rostida amb la seva beixamel

Finíssim pa amb tomàquet de penjar

SEGONS A ESCOLLIR

Tàrtar de tonyina vermella “quasi” al natural

Costelletes de cabrit a la brasa

Paella de peix i marisc (sense feina)

POSTRES A ESCOLLIR

Timbal de maduixots, crema caramel·litzada i sorbet de llimona

“Cheesecake” de la casa

BEGUDA

Blanc Camino del Puerto (Bodegas Hermanos Lurton)

Negre La Vendimia (Bodegas Palacios-Remondo)

Agua Font d'or o Vichy

Cafès o infusions

63€ IVA inclòs



Menú 3

PICA PICA DE:

Pernil de gla 100% Ibèric tallat a mà
Amanida de ventresca amb tomàquet i ceba
Assortit de escopinyes i navalles a la planxa
Caneló de "Txangurro" amb ous de salmó

Finíssim pa amb tomàquet de penjar

SEGONS A ESCOLLIR

"Steak tartar" de bou tallat a mà
Suprema de lluç del nord a la brasa amb verduretes de temporada
Arròs negre amb sèpia

POSTRES A ESCOLLIR

Tiramisú artesanal per parts
Mousse de maracujà

BEGUDA

Blanc Ànima de Raimat (Bodegas Raimat)
Negre La Vendimia (Bodegas Palacios-Remondo)
Aigua Font d'or o Vichy
Cafès o infusions

72€ IVA inclòs

Menú 4

PICA PICA DE:

Ostres mitjanes de la Ria d'Arousa
Pernil de gla 100% Ibèric tallat a mà
Tataki de tonyina vermella a la brasa amb foie poélé
Tàrtar de llobarro salvatge amb salsa d'estragó

Finíssim pa amb tomàquet de penjar

SEGONS A ESCOLLIR

Filet de bou a la brasa
Turbot salvatge a la brasa amb verduretes

POSTRES A ESCOLLIR

Timbal de maduixots, crema caramel·litzada i sorbet de llimona
Coulant de xocolata Valrhona

BEGUDA

Blanc Ànima de Raimat (Bodegas Raimat)
Negre La Vendimia (Bodegas Palacios-Remondo)
Agua Font d'or o Vichy
Cafès o infusions amb "Petit Fours"

90€ IVA inclòs