



## Menús 2024

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.



## Joan Miró

### **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

Melós de vedella amb el seu suc i puré

Arròs de botifarra, costella i verduretes

### **POSTRES A ESCOLLIR**

Trufes de xocolata artesanals de la casa

Tiramisú artesanal per parts

### **BEGUDA**

Blanc Baluarte Verdejo (Bodegas Chivite)

Negre Vespres (Celler Josep Grau Viticultor)

Aigua Font d'or o Vichy

Cafès o infusions

\*



## **Pau Casals**

### **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

Filet de bou a la graella

Paella de peix i marisc

### **POSTRES A ESCOLLIR**

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

“Cheesecake” de la casa

### **BEGUDA**

Blanc Baluarte Verdejo (Bodegas Chivite)

Baluarte Roble (Bodegas Chivite)

Aigua Font d'or o Vichy

Cafès o infusions

\*\*



## **Mercè Rodoreda**

### **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 Sotavent Xarel·lo (Bodegues Joan Sardà)  
Negre La Salceda (Bodegas Viña Salceda)  
Aigua Font d'or o Vichy  
Cafès o infusions

\*\*\*



## **Antoni Gaudí**

### **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**

Melosa espatlleta de cabrit al forn amb la seva guarnició  
Turbot salvatge a la brasa amb verdures

### **POSTRES A ESCOLLIR**

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

### **BEGUDA**

Blanc Sotavent Xarel·lo (Bodegues Joan Sardà)  
Negre La Salceda (Bodegas Viña Salceda)  
Aigua Font d'or o Vichy  
Cafès o infusions amb "Petit Fours"

\*\*\*\*