



Menus 2024

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.



Joan Miró

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*

Joue de boeuf, demi glace et parmentier de pommes de terre

Paella de saucisse, côte et légumes

DESSERT AU CHOIX

Truffes de chocolat maison

Tiramisu de la maison

BOISSONS

Vin Blanc Baluarte Verdejo (Cave Chivite)

Vin rouge Vespres (Cave Josep Grau Vicultor)

Eau minérale (gazeuse ou non gazeuse)

Cafés ou infusions

*



Pau Casals

AMUSE-GUEULES

Escalivada traditionnelle maison (aubergine et poivron rouge au four)

« Zamubirñas » 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

Filet de bœuf

Paella poisson et aux fruits de mer

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

**



Mercè Rodoreda

PICA PICA DE:

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 Joan Sardà (Cave Joan Sardà)
Vin rouge La Salceda (Cave Viña Salceda)
Eau minérale (gazeuse ou non gazeuse)
Cafés ou infusions



Antoni Gaudí

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:

Épaule d'agneau au four avec pommes de terre

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 Joan Sardà (Cave Joan Sardà)

Vin rouge La Salceda (Cave Viña Salceda)

Eau minérale (gazeuse ou non gazeuse)

Cafés ou infusions avec une sélection de "Petit Fours"
