



## 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.

# L'olivé

RESTAURANT

## 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 Viticultor)

Eau minérale (gazeuse ou non gazeuse)

Cafés ou infusions

\*

# L'olivé

RESTAURANT

## 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

\*\*

# L'olivé

RESTAURANT

## Mercè Rodoreda

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

\*\*\*

# L'olivé

RESTAURANT

## 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"

\*\*\*\*