

Menús 2024

El Restaurante L'Olivé es considerado como uno de los restaurantes clásicos de Barcelona, ofreciendo una auténtica cocina tradicional y mediterránea, combinando productos de máxima calidad con un servicio excepcional en un local con amplios espacios y cuidada decoración minimalista.

Sumergidos en un espacio acogedor, el restaurante l'Olivé nos presenta unos platos elaborados con productos de máxima calidad respetando al máximo el producto en su estado puro, una variedad exquisita de postres de elaboración propia, así como una extensa y variada selección de vinos; una magnífica ocasión para disfrutar de una experiencia única.

L'olivé

RESTAURANT

Joan Miró

PICA PICA DE:

Anchoas del Cantábrico con aceite de oliva virgen
Croquetas de jamón de bellota
Los auténticos pimientos de Padrón o alcachofas fritas (según temporada)
Terrina de pato con manzana dulce, fresones y moscatel

Finísimo pan con tomate de colgar

SEGUNDOS A ELEGIR:

Tartar de salmón con una lágrima de teriyaki
Meloso de ternera con su jugo y puré
Arroz de butifarra, costilla y verduritas

POSTRES A ELEGIR:

Trufas de chocolate artesanales de la casa
Tiramisú artesanal por partes

BEBIDA:

Blanco Baluarte Verdejo (Bodegas Chivite)
Tinto Vespres (Celler Josep Grau Viticultor)
Agua Font d'or o Vichy
Cafés o infusiones

*

L'olivé

RESTAURANT

Pau Casals

PICA PICA DE:

Melosa escalivada de la casa

Zamburiñas al horno

Buñuelos melosos de bacalao

Canelón de pularda rustida con su bechamel

Finísimo pan con tomate de colgar

SEGUNDOS A ELEGIR:

Tartar de atún "casi" al natural

Solomillo de buey a la brasa

Arroz de pescado y marisco

POSTRES A ELEGIR:

Timbal de fresas y crema caramelizada con sorbete de limón

"Cheesecake" de la casa

BEBIDA:

Blanco Baluarte Verdejo (Bodegas Chivite)

Tinto Baluarte Roble (Bodegas Chivite)

Agua Font d'or o Vichy

Cafés o infusiones

**

L'olivé

RESTAURANT

Mercè Rodoreda

PICA PICA DE:

Jamón de bellota Ibérico cortado a mano
Ensalada de ventresca con tomate y cebolla
Surtido de berberechos y navajas a la plancha
Canelón de Txangurro con huevas de salmón

Finísimo pan con tomate de colgar

SEGUNDOS A ELEGIR:

Steak tartar de buey cortado a mano
Suprema de merluza del norte a la brasa
Arroz negro con sepia

POSTRES A ELEGIR:

Tiramisú artesanal por partes
Mousse de maracuyá

BEBIDA:

Blanco Sotavent Xarel·lo (Bodegas Joan Sardà)
Tinto La Salceda (Bodegas Viña Salceda)
Agua Font d'or o Vichy
Cafés o infusiones

L'olivé

RESTAURANT

Antoni Gaudí

PICA PICA DE:

Ostra mediana de la Ría de Arousa
Jamón de bellota 100% Ibérico
Tataki de atún rojo a la brasa con foie poêlé
Tartar de lubina salvaje con salsa de estragón

Finísimo pan con tomate de colgar

SEGUNDOS A ELEGIR:

Melosa espaldita de cabrito al horno con su guarnición
Rodaballo salvaje a la brasa con verduritas

POSTRES A ELEGIR:

Timbal de fresas y crema caramelizada con sorbete de limón
Coulant de chocolate Valrhona

BEBIDA:

Blanco Sotavent Xarel·lo (Bodegas Joan Sardà)
Tinto La Salceda (Bodegas Viña Salceda)
Agua Font d'or o Vichy
Cafés o infusiones con "Petit Fours"
