



Menús 2025

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.

L'olivé

RESTAURANT

Joan Miró

PICA PICA DE

Amanida de ventresca amb tomàquet i ceba Croquetes de pernil ibèric
Els autèntics pebrots del Padrón o fines carxofes fregides (segons temporada)

Croquetes de pollastre de Pagès i pernil ibèric

Tàrtar de salmó amb una llàgrima de teriyaki

Finíssim pa amb tomàquet de penjar

SEGONS A ESCOLLIR

Suprema de lluç del nord a la brasa amb verdures de temporada

Melós de vedella amb el seu suc i puré cremós

Arròs de botifarra, costella i verdures

POSTRES A ESCOLLIR

Trufes de xocolata artesanals de la casa

Pastís de formatge i maduixots

BEGUDA

Blanc Sotavent - Xarel·lo (Joan Sardà)

Negre Herencia Altés - Garnatxa negra (Herencia Altés)

Aigua Font d'or o Vichy

Cafès o infusions

*

L'olivé

RESTAURANT

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

Pastís de formatge i maduixots

BEGUDA

Blanc Sotavent - Xarel·lo (Joan Sardà)

Tinto Salvio – Tinto Fino, Merlot i Cabernet (Domino de Elbio)

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 Torre la Moreira - Albariño (Marqués de Vizhoja)
Negre Viña Salceda – Tempranillo, Graciano i Mozuelo (Viña Salceda)
Aigua Font d'or o Vichy
Cafès o infusions

L'olivé

RESTAURANT

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 verduretes

POSTRES A ESCOLLIR

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

BEGUDA

Blanc Torre la Moreira - Albariño (Marqués de Vizhoja)
Negre La Pilosa - Garnatxa negra (Herencia Altés)
Aigua Font d'or o Vichy
Cafès o infusions amb "Petit Fours"
