



Menus 2025

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

Salade de ventrèche, tomate et oignon

Les authentiques poivrons verts de « Padrón » o artichauts frits (Selon la saison)

Croquettes de poulet et jambon ibérique

Tartar de saumon et sauce *Teriyaki*

Pain de coca à la tomate

PLAT PRINCIPAL AU CHOIX

Filet de colin braisé avec des légumes saison

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

Paella de saucisse, côte et légumes

DESSERT AU CHOIX

Truffes de chocolat maison

Gâteau au fromage et fraises

BOISSONS

Vin blanc Sotavent - Xarel·lo (Joan Sardà)

Vin rouge Herencia Altés – Grenache noir (Herencia Altés)

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

Timbale de fraises, crème caramélisée et sorbet de citron

Gâteau au fromage et fraises

BOISSONS

Vin blanc Sotavent - Xarel·lo (Joan Sardà)

Vin rouge Salvio – Tinto Fino, Merlot y Cabernet (Dominio de Elbio)

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 Torre la Moreira - Albariño (Marqués de Vizhoja)
Vin rouge Viña Salceda – Tempranillo, Graciano et Mazuelo (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:

Timbale de fraises, crème caramélisée et un sorbet de citron

Coulant de chocolat "Valrhona"

BOISSONS:

Vin blanc Torre la Moreira - Albariño (Marqués de Vizhoja)

Vin rouge La Pilosa - Grenache noir (Herencia Altés)

Eau minérale (gazeuse ou non gazeuse)

Cafés ou infusions avec une sélection de "Petit Fours"
