

Menús 2025

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:

Ensalada de ventresca con tomate y cebolla

Los auténticos pimientos de Padrón o alcachofas fritas (según temporada)

Croquetas de pollo de payés y jamón ibérico

Tartar de salmón con una lágrima de teriyaki

Finísimo pan con tomate de colgar

SEGUNDOS A ELEGIR:

Suprema de merluza del norte a la brasa con verduritas

Meloso de ternera con su jugo y puré cremoso

Arroz de butifarra, costilla y verduritas

POSTRES A ELEGIR:

Trufas de chocolate artesanales de la casa

Tarta de queso y fresón

BEBIDA:

Blanco Sotavent - Xarel·lo (Joan Sardà)

Tinto Herencia Altés – Garnacha negra (Herencia Altés)

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

Tarta de queso y fresón

BEBIDA:

Blanco Sotavent - Xarel·lo (Joan Sardà)

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

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 con verduritas
Arroz negro con sepia

POSTRES A ELEGIR:

Tiramisú artesanal por partes
Mousse de maracuyá

BEBIDA:

Blanco Torre la Moreira - Albariño (Marqués de Vizhoja)
Tinto Viña Salceda – Tempranillo, Graciano y Mazuelo (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 Torre la Moreira - Albariño (Marqués de Vizhoja)

Tinto La Pilosa - Garnacha negra (Herencia Altés)

Agua Font d'or o Vichy

Cafés o infusiones con "Petit Fours"
