

GRUPOS

- La normalidad es insoportable -

En mesas de 9 personas o más, trabajamos con menú cerrado.

Se elige con antelación y se sirve para toda la mesa.

Queremos que ese día te dediques a disfrutar, no a decidir.

Si quieres incluir bebida, puedes hacerlo por +15 € por persona.

* Nos adaptamos a las alergias e intolerancias que recoge la ley de información alimentaria de la UE y a las restricciones del embarazo previo aviso, pero no podemos asegurar el resto de adaptaciones.

- SINGULAR 32,5€ -

AL CENTRO

Croqueta carbonara

Con guanciale crujiente y yema curada

Ensaladilla Olivier's

Como una Rusa, pero la "original" con pato confitado y huevas de tobiko

Mejillones Thai

Al vapor, con leche de coco, cítricos y albahaca

Gyozas de longaniza

Bañadas en un caldo dashi japonés con salsa ponzu y katsuobushi

Canelones de pollo a l'ast

Con la bechamel especiada, gratinados con parmesano y zaatar

DE POSTRE

Tarta de queso

Con base de almendra y cocinada al horno, pero cremosa en el centro

- Para no pensar -

- EXCEPCIONAL 35,5€ -

AL CENTRO

Croqueta carbonara

Con guanciale crujiente y yema curada

Montadito de steak tartar

Base frita de polenta y raifort

Ensaladilla Olivier's

Como una Rusa, pero la "original" con pato confitado y huevas de tobiko

Tartar de atún

Aliñado con sésamo, un tartar diferente con berenjena asada, labneh y zumak

Brioche de cordero

Con salsa de yogur especiado, pico de gallo y cilantro

Carrillera de ternera

Guisada en vino rancio con parmentier de patata, setas enoki y nabo daikon encurtido

DE POSTRE

Tarta de queso

Con base de almendra y cocinada al horno, pero cremosa en el centro

- SUPREMO 36,5€ -

AL CENTRO

Croqueta carbonara

Con guanciale crujiente y yema curada

Gamba blanca de Cullera

Sobre brioche, con lima y papada ibérica

Tartar de atún

Aliñado con sésamo, un tartar diferente con berenjena asada, labneh y zumak

Gyozas de longaniza

Bañadas en un caldo dashi japonés con salsa ponzu y katsuobushi

Mini Bikini de carrillera

Cocinada al estilo birria, con mayonesa de chipotle y queso comté

Canelones de pollo a l'ast

Con la bechamel especiada, gratinados con parmesano y zaatar

DE POSTRE

Tarta de queso

Con base de almendra y cocinada al horno, pero cremosa en el centro

Ganache de chocolate

Con aceite de oliva y sal de escamas, para untar en pan de brioche tostado