somos raro

CARTA

- La normalidad es insoportable -

MENÚ

-PARA NO PENSAR-

SOLO A MEDIODÍA 32€

AL CENTRO

Croqueta carbonara
Con guanciale crujiente y yema curada
(*) (H) (G) (L) (S) (P)

Ensaladilla Olivier's
Como una Rusa, pero la "original" con pato confitado y huevas de tobiko
(*) (Ap) (G) (H) (M) (P) (S) (Su)

Crudo de gamba blanca de Cullera
Sobre brioche, pimienta sansho y papada ibérica
(*) (M) (H) (G) (L) (C) (S) (Se) (Su)

Montadito de steak tartar (+4€)
Base frita de polenta y raifort
(*) (Ap) (G) (H) (L) (M) (P) (S) (Su)

Gyozas de longaniza
Bañadas en un caldo dashi japonés con salsa ponzu y katsuobushi
(*) (Ap) (G) (H) (P) (S) (Se) (Su)

Mollete de mogote ibérico
Con mostaza de hierbas, col rizada, jalapeños y queso ahumado San Simón
(*) (Ap) (G) (M) (S) (L) (Su) (H)

DE POSTRE
Para compartir

Tarta de queso
Con base de almendra y cocinada al horno, pero cremosa en el centro
(*) (G) (H) (L) (N)

Trabajamos el menú a mesa completa, es decir, todos los comensales tienen que pedir menú.
Incluye primer servicio de focaccia.
No incluye bebida ni café.

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

MENÚ

-CUINA OBERTA-

COMIDA 28€

AL CENTRO

Mini bocata
De calamarcitos fritos y mayonesa Mery
(*) (H) (G) (L) (S) (Su) (P)

Ensaladilla Olivier's
Como una Rusa, pero la "original" con pato confitado y huevas de tobiko
(*) (Ap) (G) (H) (M) (P) (S) (Su)

Bimi en tempura japonesa
Con ajoblanco, salsa pericana y queso feta
(*) (H) (G) (L) (N) (P) (Su)

Canelones de pollo a l'ast
Gratinados con parmesano, con la bechamel especiada y y zaatar
(*) (G) (H) (L) (Se)

DE POSTRE

Para compartir

Tiramisú de "cremaet"
El tradicional, con un aire valenciano
(*) (G) (H) (L) (N)

Trabajamos el menú a mesa completa, es decir,
todos los comensales tienen que pedir menú.
Incluye primer servicio de focaccia.
No incluye bebida ni café.

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

MENÚ

-CUINA OBERTA-

CENA 36€

AL CENTRO

Croqueta carbonara
Con guanciale crujiente y yema curada
(*) (H) (G) (L) (S) (P)

Crudo de gamba blanca de Cullera
Sobre brioche, pimienta sansho y papada ibérica
(*) (M) (H) (G) (L) (C) (S) (Se) (Su)

Ensaladilla Olivier's
Como una Rusa, pero la "original" con pato confitado y huevas de tobiko
(*) (Ap) (G) (H) (M) (P) (S) (Su)

Bimi en tempura japonesa
Con ajoblanco, salsa pericana y queso feta
(*) (H) (G) (L) (N) (P) (Su)

Ñoquis en salsa de queso Comté
con cecina de vaca y Lao Gan Ma
(*) (Ca) (G) (L) (P) (S)

Nuestro Kebab de cordero casero
Paletilla de cordero, paratha, salsa de yogur especiado, harissa y queso feta
(*) (H) (G) (L) (Se) (Su)

DE POSTRE
Para compartir

Tarta de queso
Con base de almendra y cocinada al horno, pero cremosa en el centro
(*) (G) (H) (L) (N)

Trabajamos el menú a mesa completa, es decir, todos los comensales tienen que pedir menú.
Incluye primer servicio de focaccia.
No incluye bebida ni café.

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

P L A C E R I N D I V I D U A L

Mínimo 2 unidades de cada bocado, precio por unidad

3.00€ Croqueta carbonara
Con guanciale crujiente y yema curada
(*) (H) (G) (L) (S) (P)

5.50€ Crudo de Gamba blanca de Cullera
Sobre brioche, pimienta sansho y papada ibérica
(*) (M) (H) (G) (L) (C) (S) (Se) (Su)

5.00€ Montadito de steak tartar
Base frita de polenta y raifort
(*) (Ap) (G) (H) (L) (M) (P) (S) (Su)

7.50€ Crujiente relleno de tartar de salmón semi-picante
Acompañado con yogur especiado y huevas de trucha
(*) (G) (L) (P) (S) (Se) (Su)

6.50€ Mini bocata
De calamarcitos fritos y mayonesa Mery
(*) (H) (G) (L) (S) (Su) (P)

8.00€ Taco de costilla de vaca
Cocinada a baja temperatura con salsa verde y yogur
(*) (L)

N U E S T R A F O C A C C I A

1.30€ Focaccia, al corte individual
Disponemos de pan sin gluten
(*) (G) (Se)

2.00€ AOVE Verdeliss
Variedad Picual cosecha temprana

2.00€ Cremoso de queso ahumado
Acompañado con miel especiada.
(*) (Su) (L)

PARA COMPARTIR

12.00€ Ensaladilla Olivier's
8.50€ (Media ración)
Como una Rusa, pero la "original"
con pato confitado y huevas de tobiko
(*) (Ap) (G) (H) (M) (P) (S) (Su)

16.50€ Crudo de lubina
Curada, escabeche ligero
emulsionado y furikake
(*) (Ap) (G) (H) (L) (P) (S) (Se) (Su)

21.00€ Tartar de atún rojo del mediterráneo
Con patatas caseras
y huevo frito de corral
(*) (H) (G) (M) (P) (S) (Su) (Se)

12.50€ Bimi en tempura japonesa
Con ajoblanco, salsa pericana y queso feta
(*) (H) (G) (L) (N) (P) (Su)

13.50€ Mollete de mogote ibérico
Con mostaza de hierbas, col rizada,
jalapeños y queso ahumado San Simón
(*) (Ap) (G) (M) (S) (L) (Su) (H)

13.00€ Gyozas de longaniza
10.00€ (Media ración)
Bañadas en un caldo dashi japonés
con salsa ponzu y katsuobushi
(*) (Ap) (G) (H) (P) (S) (Se) (Su)

PARA COMPARTIR

12.50€ Ñoquis en salsa de queso Comté
con cecina de vaca y Lao Gan Ma
(*) (Ca) (G) (L) (P) (S)

16.50€ Nuestro Kebab de cordero
Paletilla de cordero nacional,
paratha, yogur especiado, harissa y feta
(*) (H) (G) (L) (Se) (Su)

16.50€ Burger Mamua
150 g de carne de vaca dry aged, bearnesa,
bacon, cebolla roja y salsa de cheddar blanco
(*) (Ap) (G) (H) (M) (L) (Su)

21.00€ Presa de "Joselito"
Salteada con fideos udon y kimchi casero
(*) (Ap) (G) (P) (S) (Su)

PROPUESTA DULCE

PARA COMPARTIR... O NO

7.20€ Tarta de queso
Con base de almendra y cocinada
al horno, pero cremosa en el centro
(*) (G) (H) (L) (N)

6.50€ Coulant de Chocolate
Con helado de caramelo salado
y pasta kataifi
Tiempo de espera 15 minutos
(*) (G) (H) (L) (N)

7.00€ Tiramisú de "cremaet"
El tradicional, con un aire valenciano
(*) (G) (H) (L) (N)

Todos nuestros precios incluyen IVA.

Alérgenos:

(G) Gluten · (N) Frutos de cáscara ·
(C) Crustáceos · (H) Huevo · (P) Pescado ·
(Ca) Cacahuetes · (S) Soja · (L) Leche ·
(Ap) Apio · (M) Mostaza · (Se) Sésamo ·
(Su) Sulfitos · (Al) Altramuces ·
(Mo) Moluscos · (V) Vegetariano

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

Nuestra cocina trabaja con muchos ingredientes. Si tienes alguna alergia, avísanos: hacemos todo lo posible, pero puede haber trazas.

Los pescados que se sirven crudos han sido previamente congelados de acuerdo con la normativa sanitaria vigente.

somos raro

MENU

English

- Normality is overrated -

M E N U

- SO, YOU DON'T HAVE TO THINK -

JUST FOR LUNCH 32€

T O S H A R E

Croqueta carbonara
With guanciale and cured egg yolk
(*) (H) (G) (L) (S) (P)

Olivier's Russian Salad
Our twist on the classic,
with confit duck and tobiko
(*) (Ap) (G) (H) (M) (P) (S) (Su)

Raw white prawn brioche
Cullera white prawn, sansho
pepper and Ibérico pork jowl
(*) (M) (H) (G) (L) (C) (S) (Se) (Su)

Steak tartare bite (+4€)
Polenta base and horseradish
(*) (Ap) (G) (H) (L) (M) (P) (S) (Su)

Gyozas with "Longaniza" sausage
Bathed in a Japanese dashi broth
with ponzu and katsuobushi
(*) (Ap) (G) (H) (P) (S) (Se) (Su)

Mollete bread with Ibérico pork neck
Herb mustard, curly cabbage, jalapeños and
smoked San Simón cheese.
(*) (Ap) (G) (M) (S) (L) (Su) (H)

D E S S E R T
To share

Cheesecake
With almond base, oven-baked
but creamy at the center
(*) (G) (H) (L) (N)

We serve this set menu to the whole table,
meaning all guests must order the same menu.
Includes a first serving of focaccia.
Drinks and coffee not included.

(*) We accommodate allergies and intolerances under EU food information law, and pregnancy-related restrictions with prior notice, but cannot guarantee other dietary adaptations.

MENU

-CUINA OBERTA-

FOR LUNCH 28€

TO SHARE

Mini sandwich
with fried baby squid and Mery mayonnaise
(*) (H) (G) (L) (S) (Su) (P)

Olivier's Russian Salad
Our twist on the classic,
with confit duck and tobiko
(*) (Ap) (G) (H) (M) (P) (S) (Su)

Bimi tempura
with "ajoblanco", "pericana" sauce
and feta cheese
(*) (H) (G) (L) (N) (P) (Su)

Chicken cannelloni "a l'ast"
With gratinated parmesan, spiced
bechamel, and zaatar
(*) (G) (H) (L) (Se)

DESSERT

To share

"Cremaet" Tiramisu
The traditional one, with a Valencian twist
(*) (G) (H) (L) (N)

Trabajamos el menú a mesa completa, es decir,
todos los comensales tienen que pedir menú.
Incluye primer servicio de focaccia.
No incluye bebida ni café.

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

MENÚ

-CUINA OBERTA-

FOR DINNER 36€

TO SHARE

Croqueta carbonara
With guanciale and cured egg yolk
(*) (H) (G) (L) (S) (P)

Raw white prawn brioche
Cullera white prawn, sansho pepper and Ibérico pork jowl
(*) (M) (H) (G) (L) (C) (S) (Se) (Su)

Olivier's Russian Salad
Our twist on the classic, with confit duck and tobiko
(*) (Ap) (G) (H) (M) (P) (S) (Su)

Bimi tempura
with "ajoblanco", "pericana" sauce and feta cheese
(*) (H) (G) (L) (N) (P) (Su)

Gnocchi in Comté cheese sauce
with beef Cecina and Lao Gan Ma
(*) (Ca) (G) (L) (P) (S)

Our Lamb Kebab
National lamb shoulder, paratha, spiced yogurt, harissa and feta cheese
(*) (H) (G) (L) (Se) (Su)

DESSERT
To share

Cheesecake
With almond base, oven-baked but creamy at the center
(*) (G) (H) (L) (N)

Trabajamos el menú a mesa completa, es decir, todos los comensales tienen que pedir menú.
Incluye primer servicio de focaccia.
No incluye bebida ni café.

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

INDIVIDUAL PLEASURES

Minimum 2 units per bite, price per unit.

€3.00 Croqueta carbonara
With guanciale and cured egg yolk
(*) (H) (G) (L) (S) (P)

€5.50 Raw white prawn brioche
Cullera white prawn, sansho pepper and Ibérico pork jowl
(*) (M) (H) (G) (L) (C) (S) (Se) (Su)

€5.00 Steak tartare bite
Polenta base and horseradish
(*) (Ap) (G) (H) (L) (M) (P) (S) (Su)

€7.50 Crispy pastry filled with semi-spicy salmon tartare
Served with spiced yogurt and trout roe
(*) (G) (L) (P) (S) (Se) (Su)

€6.50 Mini sandwich
with fried baby squid and Mery mayonnaise
(*) (H) (G) (L) (S) (Su) (P)

€8.00 Beef short rib taco
Slow-cooked, with green sauce and yogurt
(*) (L)

OUR FOCACCIA

€1.30 Focaccia, individual slice
We also have gluten-free bread
(*) (G) (Se)

€2.00 EVOO Verdeliss
Early-Harvest, Picual variety

€2.00 Creamy smoked cheese
Served with spiced honey.
(*) (Su) (L)

TO SHARE

€12.00 Olivier's Russian Salad
€8.50 (Half portion)
Our twist on the classic,
with confit duck and tobiko
(*) (Ap) (G) (H) (M) (P) (S) (Su)

€16.50 Cured raw sea bass
With a light emulsified escabeche
and furikake
(*) (Ap) (G) (H) (L) (P) (S) (Se) (Su)

€21.00 Mediterranean bluefin tuna tartare
With homemade potato chips
and free-range fried egg
(*) (H) (G) (M) (P) (S) (Su) (Se)

€12.50 Bimi tempura
with "ajoblanco", "pericana"
sauce and feta cheese
(*) (H) (G) (L) (N) (P) (Su)

€13.50 Mollete bread with Ibérico pork loin
Herb mustard, curly cabbage,
jalapeños and smoked San Simón cheese.
(*) (Ap) (G) (M) (S) (L) (Su) (H)

€13.00 Gyozas with "Longaniza" sausage
€10.00 (Half portion)
Bathed in a Japanese dashi broth
with ponzu and katsuobushi
(*) (Ap) (G) (H) (P) (S) (Se) (Su)

TO SHARE

€12.50 Gnocchi in Comté cheese sauce
with beef Cecina and Lao Gan Ma
(*) (Ca) (G) (L) (P) (S)

€16.50 Our Lamb Kebab
National lamb shoulder, paratha, spiced yogurt, harissa and feta cheese
(*) (H) (G) (L) (Se) (Su)

€16.50 Mamua Burger
150g dry-aged beef, bearnaise, bacon, red onion and white cheddar sauce
(*) (Ap) (G) (H) (M) (L) (Su)

€21.00 "Joselito" pork Iberic presa
Stir-fried with udon and homemade kimchi
(*) (Ap) (G) (P) (S) (Su)

SOMETHING SWEET

TO SHARE... OR NOT

€7.20 Cheesecake

With almond base, oven-baked
but creamy at the center
(*) (G) (H) (L) (N)

€6.50 Chocolate Coulant

With salted caramel ice
cream and kataifi pastry.
Waiting time: 15 minutes
(*) (G) (H) (L) (N)

€7.00 "Cremaet" Tiramisu

The traditional one, with a Valencian twist
(*) (G) (H) (L) (N)

All our prices include VAT.

Allergens:

(G) Gluten · (N) Tree nuts ·
(C) Crustaceans · (H) Egg · (P) Fish ·
(Ca) Peanuts · (S) Soy · (L) Milk ·
(Ap) Celery · (M) Mustard · (Se) Sesame ·
(Su) Sulphites · (Al) Lupin ·
(Mo) Molluscs · (V) Vegetarian

(*) We accommodate allergies and intolerances under EU food information law, and pregnancy-related restrictions with prior notice, but cannot guarantee other dietary adaptations.

Our kitchen works with many ingredients.
If you have any allergies, let us know:
we do everything possible, but there may be traces.

Fish served raw has
been previously frozen in accordance
with current health regulations.