

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.

En grupos de 12 comensales o más, el servicio
de bebidas será de contratación obligatoria.

* 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
(*) (G) (H) (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)

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

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

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

DE POSTRE

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

- EXCEPCIONAL 35.5€ -

AL CENTRO

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

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

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

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

DE POSTRE

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

- SUPREMO 36.5€ -

AL CENTRO

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

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

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

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

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

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

DE POSTRE

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

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

- 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.



GROUPS

– Normality is overrated –

For tables of 9 guests or more,
we work with a set menu.

It is chosen in advance and
served to the whole table.

We want you to spend that day
enjoying yourselves, not deciding.

If you would like to include drinks,
you can add them for +15 € per person.

For groups of 12 guests or more, the drinks
package is mandatory.

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

- SINGULAR €32.50 -

TO SHARE

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

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

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

DESSERT

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

- EXCEPCIONAL €35.50 -

TO SHARE

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

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

Somos Raro Kebab
Lamb shoulder, paratha, spiced yogurt
sauce, harissa and feta cheese
(*) (H) (G) (L) (Se) (Su)

Joselito pork presa
Sautéed with udon and homemade kimchi
(*) (Ap) (G) (P) (S) (Su)

DESSERT

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

- SUPREMO €36.50 -

TO SHARE

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

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

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

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

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

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

DESSERT

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

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

- 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.