somos raro

GRUPOS
DICIEMBRE

– La normalidad es insoportable –

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

A PARTIR DE 35 COMENSALES ES NECESARIO CERRAR EL LOCAL EN EXCLUSIVIDAD.

Se elige con antelación y se sirve
para toda la mesa. Es necesario
comunicar eventuales cambios de menú
así como el numero de comensales
definitivo 72h antes del evento.

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

Incluye bebida y bodega desde que la mesa está completa hasta que se sirva el café.

* 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 45.0€ -

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)

Sepia con mayonesa de huevos camperos
Aceite de Nduja y tostas de pimentón
(*) (H) (G) (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

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

- EXCEPCIONAL 50.0€ -

AL CENTRO

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

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

Alcachofa a la llama,
sobre Stratacciella de Burrata,
pesto de pistacho y hierbabuena
(*) (L) N) (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)

- S U P R E M O 55.0€ -

A L C E N T R O

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)

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

Alcachofa a la llama,
sobre Stratacciella de Burrata,
pesto de pistacho y hierbabuena
(*) (L) N) (Su)

Figatells con puré de apiobola,
ensalada de hierbas y
encurtidos con Sriracha
(*) (G) (L) (S) (Su)

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

D E P O S T R E

Panettone borracho
de Mistela con helado de yogurt
(*) (H) (G) (L) (Su)

- 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

GROUPS
DECEMBER

– Normality is overrated –

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

FOR 35 GUESTS OR MORE, EXCLUSIVE USE OF THE RESTAURANT IS REQUIRED.

It is chosen in advance and served
to the whole table. Any menu changes,
as well as the final number of guests,
must be communicated
72h before the event.

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

Drinks and wine are included from the moment the table is complete until coffee is served.

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

- SINGULAR €45.00 -

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)

Cuttlefish with free-range egg mayonnaise
Nduja oil and paprika toasts
(*) (H) (G) (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

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

- EXCEPCIONAL €50.00 -

TO SHARE

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

Crispy shell filled with semi-spicy salmon tartare
Served with spiced yogurt and trout roe
(*) (G) (L) (P) (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 in Japanese tempura
With "ajoblanco", "pericana" sauce and feta cheese
(*) (H) (G) (L) (N) (P) (Su)

Flame-grilled artichoke,
on burrata stracciatella, pistachio and mint pesto
(*) (L) (N) (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)

- SUPREMO €55.00 -

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)

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

Flame-grilled artichoke,
on burrata stracciatella, pistachio and mint pesto
(*) (L) (N) (Su)

Figatells with celeriac purée,
herb salad and pickles with Sriracha
(*) (G) (L) (S) (Su)

Mollete bread with pork loin
With herb mustard, kale, jalapeños and San Simón smoked cheese
(*) (Ap) (G) (M) (S) (L) (Su) (H)

DESSERT

Drunken panettone
with Mistela and yogurt ice cream
(*) (H) (G) (L) (Su)

- 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 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.