

# MENU DEL DIA

Horario: 13:00 a 15:30

## PRIMERS

Amanida Cèsar... enciam, parmesà, pollastre al romaní, crostonets a l'all i salsa cremosa de l'Olivia

Minestrone... Brou amb verdures de temporada, pernil cruixent i oli d'oliva verge extra

Musclos a la marinera

Carpaccio de gambas con fresas, pistacho, olivada, y aceite de oliva virgen extra

## SEGONS

Bacallà a la mussolina de mostassa i mel amb base de patates i pera

Risotto nero di sipia... Arros negre amb sipia, xampinyons i pesols

Vitello tonnato... Vedella en rodanxes fines, tàperes, cogombre en vinagre, rúcula i emulsió de tonyina

Ravioli de formatge de cabra i ceba caramelitzada amb pesto d'alfabrega i tomàquets secs

## POSTRES

Gelat de maduixa amd maduixes i nata

Macedònia amb sorbet de llimona

Flam de llet amb vainilla i mermelada d'abricocs, crostons de brioix i coulis de maduixa

Tiramisú... Savoiardi, mascarpone batut, ron i café

## PRIMEROS

Ensalada Cesare... lechuga romana, parmesano, pollo al romero al horno, picatostes al ajo y aderezo cremoso de Olivia

Minestrone... Caldo de verduras de temporada, jamón crujiente y aceite de oliva virgen extra

Mejillones a la marinera

Carpaccio de gambas amb maduixes, pistatxo, olivada, i oli d'oliva verge extra

## SEGUNDOS

Bacalao a la muselina de mostaza y miel con base de patatas y pera

Risotto nero di sepia... Arroz negro con sepia champiñones y guisantes

Vitello tonnato... Láminas de ternera, alcaparras, pepino en vinagre, rúcula y emulsió de atún

Ravioli de queso de cabra y cebolla caramelizado con pesto de albahaca y tomate seco

## POSTRES

Helado de fresa con fresas y nata

Macedonia con sorbete de limón

Flan de leche con vainilla y mermelada de abricocos, crostons de bollo y coulis de fresa

Tiramisú... Savoiardi, mascarpone batido, ron y café

# MENU OF THE DAY

Schedule: 13:00 to 15:30

## STARTERS

Cesar salad... romaine lettuce, parmesan cheese, rosemary chicken, garlic crouton, creamy Olivia dressing

Minestrone... Vegetable soup with seasonal vegetables, extra virgin olive oil and crispy ham

Mussels with marinara sauce

Prawn carpaccio with strawberries, pistachio, olivada, and extra virgin olive oil

## MAIN COURSE

Cod with mustard and honey muslin with a base of potatoes and pear

Black cuttlefish risotto... Black rice with cuttlefish, mushrooms and peas

Vitello tonnato... Veal slices, capers, pickled cucumber, rocket and tuna emulsion

Ravioli filled with goats cheese & caramelised onion with basil pesto and dried tomatoes

## DESSERTS

Strawberry ice cream with strawberries and cream

Fruit salad with lemon sorbet

Flan with vanilla and abricocos jam, bun crostons and strawberry coulis

Tiramisú... Savoiardi, mascarpone, white rum and coffee

## ENTRÉE

Salade Cesare... laitue romaine, parmesan, poulet rôti au romarin, croûton à l'ail, sauce crémeuse de Olivia

Minestrone... Bouillon de légumes de saison, jambon croustillant, huile d'olives vierge extra

Moules à la marinère

Carpaccio de crevettes aux fraises, pistache, polivada et huile d'olive extra vierge

## PLAT PRINCIPAL

Morue à la moutarde et mousseline de miel à base de pommes de terre et poire

Risotto de seiche noire... Riz noir aux seiches, champignons et petits pois

Vitello tonnato... Tranches de veau, câpres, concombre au vinaigre, roquette et émulsion de thon

Ravioli au chèvre et oignons caramélisés, au pesto de basilic et tomates séchées

## DESSERTS

Glacé à la fraise avec fraises et crème

Salade de fruits avec sorbet au citron

Flan au lait à la confiture de vanille et d'abricocos, crostons de pain et coulis de fraise

Tiramisú... Biscuit cuillère, mascarpone battue, rhum et café