natura olea

RESTAURANTE · CHILL OUT

# Carta menú
Food menu

Carta Rest Natura Olea A4-v2.indd 1 14/4/26 21:47

# PICOTEO
## *SNACKS*

Gambón rebozado en panko con salsa de calabaza dulce-picante — 10,50 €
*Japanese panko king prawn with sweet and spiced pumpkin sauce*

Croquetas de boletus con mayo kimchi — 9,70 €
*Boletus croquettes with kimchi mayo*

Croquetas de sobrasada con miel de Mallorca — 9,90 €
*Sobrasada croquettes with honey from Mallorca*

Boniato frito con mayonesa de trufa y parmesano — 7,90 €
*Crispy sweet potato with truffle mayo and parmesan cheese*

Solomillos de pollo rebozados en pan japonés con salsa de miel y mostaza — 10,50 €
*Panko-crusted chicken fillets with honey-mustard sauce*

Nachos con guacamole, queso, pico de gallo y crema agria — 12,50 €
*Nachos with cheese, guacamole, pico de gallo and sour cream*

Hazlos insuperables añadiendo pulled pork — +3,50 €
*Make them unbeatable adding pulled pork*

Carta Rest Natura Olea A4-v2.indd 2 14/4/26 21:47

# ENTRANTES
## *STARTERS*

Ensalada de burrata con tomates cherries confitados en Oporto y pesto de anacardo — 14,50 €
*Burrata salad with port-marinated cherry tomatoes and cashew pesto*

Ensalada de sandía, queso feta, pistacho, quinoa y miel mallorquina — 14,00 €
¡Hazlo vegano!
*Watermelon salad with feta cheese, pistachio, quinoa and honey from Mallorca*
*Make it vegan!*

Ensalada de tomates de nuestro huerto con ventresca de atún y esfera de oliva — 16,00 €
*Tomato salad from our own garden with tuna ventresca and olive sphere*

Ensalada de queso brossat, aguacate, naranja y caviar de miel — 14,50 €
*Brossat cheese salad with avocado, orange and honey caviar*

Crema fría de tomates de nuestro huerto con AOVE mallorquín — 14,00 €
*Cold tomato soup from our garden with Mallorcan extra virgin olive oil*

Ceviche de langostinos y fruta de la pasión — 20,00 €
*Prawn and passion fruit ceviche*

Flores de alcachofas con lascas de parmesano y AOVE mallorquín — 16,00 €
*Crispy artichoke flowers with parmesan shavings and Mallorcan extra virgin olive oil*

Tartar de atún, huevo de corral y patatas paja — 21,50 €
*Tuna tartare with free-range egg and straw potatoes*

Tartar de ternera con yema confitada y crujiente de pane Carasau — 24,50 €
*Beef tartare with confit egg yolk and crispy Carasau bread*

IVA incluido / VAT included

Carta Rest Natura Olea A4-v2.indd 3 14/4/26 21:47

# ARROCES
## *RICE DISHES*

**Arroces cocinados al horno en bandeja tradicional**
***Traditional oven-baked rice trays***

Llauna de pulpo — 26,00 €
*Octopus llauna*

Llauna de presa de cerdo ibérica — 24,00 €
*Iberian Pork llauna*

Llauna de verduras — 22,00 €
*Vegetable llauna*

Llauna de vieira y gambón — 25,50 €
*Scallop and king prawn llauna*

# PESCADOS
## *FISH*

Atún a la brasa con beurre blanc de piparra y verduras frescas de nuestra huerta — 24,50 €
*Chargrilled tuna with pepper beurre blanc sauce and fresh vegetables from our garden*

Pulpo marinado a la brasa con parmentier de apio bola — 29,00 €
*Chargrilled marinated octopus with celeriac parmentier*

Rodaballo al pil pil con verduras frescas de nuestra huerta — 28,00 €
*Turbot in pil-pil sauce with fresh vegetables from our garden*

Calamar mediterráneo a la brasa con mayonesa de ajos asados y salsa de su propia tinta — 27,50 €
*Grilled mediterranean squid with roasted garlic mayo and its own ink sauce*

# CARNES
## *MEATS*

Presa ibérica de cerdo al carbón con parmentier de boniato — 24,00 €
*Charcoal-grilled Iberian pork shoulder with sweet potato parmentier*

Terrina de cordero con salsa estilo mozárabe — 26,00 €
*Lamb terrine with Mozarabic-style sauce*

Solomillo de ternera con foie, reducción de Pedro Ximénez y esencia de trufa — 29,90 €
*Beef tenderloin with foie, Pedro Ximénez sauce and truffle essence*

Pollo a la brasa marinado con especias tandoori — 19,50 €
*Chargrilled chicken marinated in tandoori spices*

# PASTAS & PINSAS

Strigoli a la bolognesa — 15,50 €
*Strigoli with Bolognese sauce*

Canelón de carrillera de cerdo con velouté trufada con setas — 21,00 €
*Slow-cooked pork cheek cannelloni with truffled mushroom velouté*

Pinsa Margarita — 13,90 €
*Margarita pinsa*

Pinsa de jamón y champiñones — 14,50 €
*Ham & mushroom pinsa*

Pinsa de burrata, tomate cherry confitado, pesto y rúcula — 15,50 €
*Burrata pinsa with confit cherry tomatoes, pesto and arugula*

IVA incluido / VAT included

Carta Rest Natura Olea A4-v2.indd 5 14/4/26 21:47

# HAMBURGUESAS
## *BURGER*

**Añade patatas o boniatos fritos por 3€**
***Add fries or sweet potatoes for €3***

| | |
|---|---|
| Hamburguesa de buey con tomate dulce confitado, cebolla frita y mayonesa de trufa<br>*Charcoal-grilled aged beef burger with candied tomato, fried onion and truffle mayo* | 17,90 € |
| Smash doble burger de vaca con queso de cabra y cebolla caramelizada<br>*Smash double burger with aged beef, goat cheese and caramelized onion* | 17,00 € |
| Hamburguesa de pollo crujiente con salsa tártara<br>*Corn flake-crusted chicken burger with tartar sauce* | 16,00 € |
| Hamburguesa vegana con aguacate y mayonesa de chipotle<br>*Vegan burger with avocado and chipotle mayo* | 16,50 € |
| Sándwich japonés sando de pulled pork<br>*Japanese-style pulled pork sando* | 15,50 € |

# POSTRES
## *DESSERTS*

| | |
|---|---|
| Crème Brûlée de fruta de la pasión<br>*Passion fruit crème brûlée* | 6,90 € |
| Tarta de queso<br>*Cheesecake* | 7,50 € |
| Torrija de pan brioche con helado de crema agria<br>*Brioche French toast with sour cream ice cream* | 7,50 € |
| Coulant de chocolate con helado de vainilla<br>*Chocolate coulant with vanilla ice cream* | 8,00 € |



Carta Rest Natura Olea A4-v2.indd 7 14/4/26 21:47

# Conoce nuestra filosofía
## *Learn about our philosophy*

Si ves estos iconos junto a un plato o bebida de nuestras cartas y buffets significa que forman parte de nuestra filosofía gastronómica:

*If you see these icons next to a dish or drink on our menus and buffets, it means they are part of our culinary philosophy:*

Este símbolo indica que el plato o bebida está hecho con productos ecológicos o procedentes de agricultura regenerativa de nuestros propios huertos.

*This symbol indicates that the dish or drink is made with organic products or ingredients from regenerative agriculture sourced from our own gardens.*

Km0

Ingredientes km0.

*Locally sourced (km 0) ingredients.*

Recetas tradicionales de las Islas Baleares.

*Traditional recipes from the Balearic Islands.*

**Vegetariano**
Vegetarian

**Vegano**
Vegan

**Alergias e intolerancias alimentarias**

Allergies & intolerances

**Su seguridad es importante para nosotros. Si padece alguna alergia o intolerancia, hágaselo saber a nuestro personal.**

Your safety is important to us. If you have any allergies or intolerances, please inform our staff.

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Moluscos *Molluscs* | Sulfitos *Sulphites* | Mostaza *Mustard* | Huevo *Egg* | Crustáceos *Crustaceans* | Lácteos *Milk* | Sésamo *Sesame* |
| Gluten *Gluten* | Frutos secos *Nuts* | Soja *Soy beans* | Apio *Celery* | Cacahuetes *Peanuts* | Pescado *Fish* | Altramuz *Lupin* |