



OLENIA

RESTAURANT
& COCKTAIL BAR

TAPAS

Pà de coca amb tomaquet

Pan de coca con tomate (1.)

3

Coca bread with tomato

Gilda de anxoia amb caviar de campari

Gilda de anchoa con caviar de campari (3.)

3

Olives, pepper and anchovy snack with campari caviar

Croquetes de galta de porc ibèric amb reducció de pedro ximenez

Croquetas de carrillera de cerdo con reducción de pedro ximenez (2u) (1.2.4.)

5,9

Iberian pork cheek croquettes with pedro ximenez reduction

Les Braves del chef

Las Bravas del chef (2.)

10

Spicy potatoes chef Manuel twist

Hummus amb xips de pita

Hummus con chips de pan de pita (1.5.)

9

Hummus with pita bread chips

Pernil ibèric de glà

Jamón ibérico de bellota (6.)

27

Iberian acorn fed ham

Plat de formatges amb codonyat i nous

Plato de quesos con membrillo y nueces (1.4.5.)

16

Cheese board with quince jelly and nuts

Anxoves del cantabric, pà de coca, mantega de la Seu d'Urgell

Anchoas del cantábrico en pan de coca con mantequilla de la Seu D'urgell

16

Cantabrian anchovies in a crispy coca bread with butter from la Seu D'Urgell (1.3.4.)

Calamars a l'andalusa amb maionesa cítrica

Calamares a la andaluza con mayonesa cítrica

14

Fried calamari with citric mayonnaise (2.8.)

Bunyols de bacallà, allioli de mel

Buñuelos de bacalao, alioli de miel (1.2.3.4.)

14

Codfish fritters, honey alioli

Steak Tartar

Steak Tartar (1.2.3.4.5.6.8.9.)

24

Steak Tartar

1.GLUTEN 2.HUEVO/EGG 3.PESCADO/FISH 4.LÁCTEOS/MILK 5.FRUTOS SECOS/NUTS
6.SULFITOS 7. MOLUSCOS/MOLLUSK 8. MARISCO/SEAFOOD 9. APIO/CELERY 10.SOJA



OLENTIA

RESTAURANT
& COCKTAIL BAR

TAPAS 2.0

Croquetes vegans de pastanaga i ceba

Croquetas veganas de zanahoria y cebolla con gelé de albaricoque (2u) (1.2.3.8.9.) **5,9**

Carrot and onion vegan croquettes

Croquetes de xipirons a la tinta amb alioli de curcuma (2u)

Croquetas de chipirones en su tinta con alioli de cúrcuma (2u) (1.2.4.8.) **5,9**

Small squid in ink croquettes with turmeric allioli

Ous trencats amb xistorra ibérica

Huevos estrellados con chistorra ibérica (2.4.6.) **16**

Fried eggs, potatoes and iberian "xistorra"

Sorrentinos negres farcits de gambes, salsa de marsic, alioli

Sorrentinos negros rellenos de gambas, salsa de marisco, alioli (1.3.5.10.) **18**

Prawn filled sorrentinos, seafood sauce, allioli

Bao de secret ibéric amb salsa hoisin (2 ud)

Bao de secreto ibérico con salsa hoisin i pedro ximénez **12**

Iberian pork loin with hoisin & pedro ximenez sauce Bao (1.2.4.6.7.8.10.)

Taco de "carne mechada" amb salsa huanacaina

Taco de carne mechada con salsa huanacaina (9.) **7**

Pulled beef meat taco with huanacaina sauce

Tartar de tonyina, salsa de chipotle i poma verda

Tartar de atún, salsa de chipotle, manzana verde (3.5.7.8.9.10.) **16**

Tuna fish tartar, chipotle sauce, green apple

Tartar de salmó, alioli de gingebre

Tartar de salmón, alioli de jengibre **16**

Saumon tartar, ginger allioli (3.5.7.8.9.10.)

Caneló de pollastre rostit, prunes, pinyons, bechamel i tòfona

Canelón de pollo rustido con ciruelas, piñones, bechamel, trufa (1.4.) **27**

Roasted chicken cannelloni, plums, pines, bechamel, truffle

Pop, puré de tupinambo, salsa de tangerina

Pulpo, puré de tupinambo, salsa de mandarina (4.5.10) **21**

Octopus, topinambur pure, tangerine sauce

Hamburguesa de porc ibéric, maio de kimchi, pebrot del piquillo

Hamburguesa de cerdo ibérico, mayo de kimchi, pimienta del piquillo (1.3.7.10) **16**

Iberian pork hamburger, kimchi mayo, "piquillo" pepper

1.GLUTEN 2.HUEVO/EGG 3.PESCADO/FISH 4.LÁCTEOS/MILK 5.FRUTOS SECOS/NUTS
6.SULFITS 7. MOLUSCOS/MOLLUSK 8. MARISCO/SEAFOOD 9. APIO/CELERY 10.SOJA



OLENIA

RESTAURANT
& COCKTAIL BAR

PRIMEROS

Crema de carbaça i pastanaga, ou poché

12

Crema de calabaza y zanahoria, huevo poché

Carrot & pumpkin cream, poached egg

Burrata, injecció de julivert, llimona i oli, tomàquets cherry rostits

16

Burrata, inyección de perejil, limón y aceite, tomates cherry asados (4.5.)

Burrata, parsil, lemon & olive olie shot, roasted cherry tomatoes

Amanida Cèsar amb pollastre

14

Ensalada César con pollo (1.2.3.)

Caesar salad with chicken

Amanida de carxofes confitades, pell de taronja, ceba osmotitzada i avellanes

16

Ensalada de alcachofas confitadas, piel de naranja, cebolla osmotizada y avellanas (5.)

Confited artichokes, orange zest, ostomized onion & hazelnuts

Amanida d'espínacs, fulles verdes, pá japonés cruixent i salsa de nyores

12

Ensalada de espinacas, hojas verdes, pan japonés crujientes y salsa de ñoras (1.)

Spinach salad, green leaves, japonaise crispy bread & ñora pepper sauce

Graellada de verdures, romesco

14

Parrillada de verduras, romesco (5.)

Grilled vegetables, romesco sauce

1.GLUTEN 2.HUEVO/EGG 3.PESCADO/FISH 4.LÁCTEOS/MILK 5.FRUTOS SECOS/NUTS
6.SULFITS 7. MOLUSCOS/MOLLUSK 8. MARISCO/SEAFOOD 9. APIO/CELERY 10.SOJA



OLENIA

RESTAURANT
& COCKTAIL BAR

SEGUNDOS

Filet de vedella a la graella, demi glace, bolets silvestres

Solomillo de ternera a la parrilla, demi galce y setas silvestres (4.) 27
 Beef tenderloin, demi glace & wild mushrooms

Salmó al forn, crema de esparrechs, broquil mini

Salmón al horno, crema de espárragos, brócoli mini (3.) 19
 Oven roasted salmon, asparagus cream, mini brocoli

Bacalla a la mel amb patates duquesa

Bacalao a la miel con patatas duquesa (2.3.4.) 19
 Codfish with honey with pommes duchesse

Llom de tonyina a la graella, cous cous vegetal, salsa ponzu casolana

Lomo de atún a la parrilla, cous cous vegetal, salsa ponzu casolana (3.4.5.10) 19
 Grilled tuna fish loin, vegetal cous cous, homemade ponzu sauce

Arros de gambes

Arroz de gambas (3.8.) 22
 Prawn rice

Arros de verdures

Arroz de verduras 19
 Vegetable rice

Pizza de pernil iberic, burrata, rúca i cema de balsamic

Pizza de jamón ibérico, burrata, rúcula y crema de balsámico (1.4.6.) 19
 Iberian ham, burrata, arugula and balsamic cream pizza

Pizza de escalibada i tonyina a la brasa

Pizza de escalivada y atún a la brasa (1.3.) 17
 Roasted bell pepper, aubergine, onion and tuna pizza

1.GLUTEN 2.HUEVO/EGG 3.PESCADO/FISH 4.LÁCTEOS/MILK 5.FRUTOS SECOS/NUTS
 6.SULFITS 7. MOLUSCOS/MOLLUSK 8. MARISCO/SEAFOOD 9. APIO/CELERY 10.SOJA



MENÚ TAPAS

Pernil ibèric d'agla amb pa de coca amb tomàquet

Montadito de jamón ibérico de bellota en pan de coca con tomate

Iberian acorn-fed ham on a thin crispy crust bread with tomato spread

Croqueta de carrillera i reducció de Pedro Ximénez

Croqueta de carrillera y reducción de Pedro Ximénez

Pedro Ximénez sauce and pulled pork croquette

Bunyols de bacallà amb allioli de mel

Buñuelos de bacalao con alioli de miel

Cod fritters with honey alioli sauce

Amanida Cèsar

Ensalada César

Caesar salad

Bao de secret ibèric amb salsa hoisin

Bao de secreto ibérico con salsa hoisin

Iberian secret bao with hoisin sauce

Mousse de xocolate amb coca de vidre i ratlladura de taronja confitada

Mousse de chocolate con coca de cristal y ralladura de naranja confitada

Chocolate mousse with a thin crispy crust bread and confit orange zest

AIGUA I PA INCLOSOS | AGUA Y PAN INCLUIDOS | WATER AND BREAD INCLUDED

35.00€

IVA INCLÒS | IVA INCLUIDO | VAT INCLUDED