

Menú 40e

per picar...

coques torrades amb tomàquet

amanida provençal

calamars a la romana amb maionesa i romesco

bunyols de bacallà

carxofes fregides

a escollir...

tàrtar de tonyina de Vilanova

cua de rap amb all cremat

botifarres de dos colors a la graella amb bolets i seques

fricandó de vedella amb moixernons i parmentier

i de postres...

gelat artesà de torró

crema catalana

Adra - d.o. Rueda

Baldomà Selecció - d.o. Costers del Segre

aigües i cafès



www.oliانا.com

santaló 54, 08021 barcelona tel 932010647 oliانا@oliانا.com

Menú 50e

per picar...

coques torrades amb tomàquet

pernil (paleta ibèrica de gla)

amanida de ventresca de bonítol amb pebrots dolços i ceba tendra

calamars a la romana amb maionesa i romesco

bunyols de bacallà

carxofes fregides

a escollir...

tàrtar de tonyina de Vilanova

lluç del nord al forn amb patatetes

costelletes de cabrit a la milanesa

entrecot de vedella gallega al pebre verd

i de postres...

gelat artesà de vainilla amb fruits vermells o gelat de torró

mil fulls de nata amb xocolata calenta

Martin Códax - d.o. Rias Baixas

Viña Pomal Reserva Centenario - d.o. Rioja

aigües i cafès



www.oliانا.com

santaló 54, 08021 barcelona tel 932010647 oliانا@oliانا.com

Menú 60e

per picar...

coques torrades amb tomàquet
pernil (paleta ibèrica de gla)
amanida de llagostins amb daus de tomàquet natural
cloïsses gallegues de Carril a la marinera
calamars a la romana amb maionesa i romesco
carxofes fregides
bunyols de bacallà

a escollir...

filet de vedella gallega al vi i foie fresc
steak tartar de filet de vedella gallega
tronc de lluç del nord al forn amb patatetes
tàrtar de llobarro i llagostins

i de postres...

mil fulls de crema amb maduixetes del bosc
sorbet de llimona natural

Figueró 12 criança – d.o. Ribera

José Pariente – d.o. Rueda

aigües i cafès



www.oliانا.com

santaló 54, 08021 barcelona tel 932010647 oliانا@oliانا.com