

Bienvenido | Welcome | Willkommen

Nuestro restaurante Oleum es auténtico por su historia y lugar dentro de la finca donde se producía el aceite de oliva hace siglos y algo que seguimos elaborando localmente.

Nuestra filosofía parte de la base de emplear los mejores productos locales, algunos de nuestro propio huerto, otros de agricultores y ganaderos de Mallorca y también de zonas reconocidas por sus especialidades en la Península y el Mediterráneo.

Nuestro objetivo es de prestar un servicio memorable, estimulando diferentes sentidos con buen gusto en un ambiente acogedor.

The Oleum restaurant is authentic for its history and location within the estate where olive oil was produced centuries ago, something we continue to honor today and elaborate with local producers. Our philosophy is based on using the best locally grown products, some from our own ecological vegetable garden, others from local farmers in Mallorca and selected regions recognized for their specialties in the mainland and the Mediterranean.

Our goal is to provide a memorable service, stimulating multiple senses with delicious cuisine in a comfortable atmosphere.

Das Restaurant Oleum, authentisch für seine Geschichte und Lage, auf einem antiken Öl-Bauernhof, wo vor Jahrhunderten Olivenöl produziert wurde, was wir auch weiterhin regional herstellen. Die Philosophie basiert auf der Verwendung der besten Produkte aus der Region, einige aus unserem eigenen Garten, oder von anderen mallorquinischen Bauern, die für ihre Spezialitäten auf der Halbinsel und dem Mittelmeer anerkannt sind.

Unser Ziel ist es, einen unvergesslichen Service zu bieten, der mehrere Sinne mit köstlicher Küche in gemütlicher Atmosphäre anregt.

Menu Degustacion | Tasting Menu | Verkostungsmenü

Aperitivos & Snacks

Aperitif & Snacks

Aperitif & Snacks

Crema de guisantes, limón y lavanda, zamburiñas gallegas y panceta ibérica

Pea, lemon and lavender cream, Galician baby scallops and Iberian pork belly

Erbsen, Zitronen und Lavendel Cremesuppe, galicische Baby-Jakobsmuscheln und iberischer Schweinebauch

Foie de pato a la parrilla de carbón, pera y un caldo de arroz bomba y lechuga de mar

Chargrilled duck foie gras, pear and rice broth with sea lettuce

Auf Kohle gegrillte Entenleber in einem Birnen- Reisbouillonsud mit Algensalat

Rodaballo a la parrilla, alcachofas, rebozuelos, almendra y emulsión de alga Codium

Grilled Turbot, artichokes, chanterelle, almonds with a Codium seaweed emulsion

Gegrillter Steinbutt, Artischocken, Pfifferlinge, Mandeln und Codium-Algen-Emulsion

Lomo de Cordero relleno con tapenade de aceitunas y hierbas, espuma de kefir, limón y endivias

Loin of Lamb stuffed with olive and herb tapenade, kéfir foam, lemon and endives

Lammrücken, gefüllt mit Oliven und Kräutertapenade, Kefirschaum, Zitrone und Chicoré

Éclair de caramelo salado y helado de Capuccino

Eclair of salted caramel and Capuccino ice cream

Salziges Karamell Eclair mit Capuccino Eis

Petit fours

€ 62,50

Opcional: seleccion de quesos

11,00 € p/p

Optional: Seleccion of cheeses

11,00 € p/p

Optional: Auswahl verschiedener Käse

11,00 € p/p

Opcional: con maridaje de vinos

110,00 € p/p

Optional: with matching wines

110,00 € p/p

Optional: mit Weinbegleitung

110,00 € p/p

Vegetariano | Vegetarian | Vegetarisch

Aperitivos & Snacks

Aperitif & Snacks

Aperitif & Snacks

Carpaccio de remolachas marinadas, fresas, kefir, avellanas y matices de naranja

Carpaccio of marinated beets, strawberries, kefir, hazelnuts and tints of orange

Carpaccio von marinierten Rüben, Erdbeeren, Kefir, Haselnüssen und Orangen Töne

Crema de guisantes, limón y lavanda, huevo codorniz y trufa negra

Pea, lemon and lavender cream, quail egg and black truffle

Erbsen, Zitronen und Lavendel cremesuppe, Wachtelei und schwarzer Trüffel

Arroz cremoso de apio nabo, avellanas, ceps, manzana verde e hinojo

Creamy celeriac rice, hazelnuts, ceps, green apple and fennel

Cremiger Sellerie Reis, Haselnüsse, Steinpilze, grüner Apfel und Fenchel

Sopita de fresas, sorbete de yogur, lima-limon y pistacho

Strawberry soup, yogurt sorbet, lime -lemon and pistachio

Erdbeer Suppe, Joghurtsorbet mit Limone-Zitrone und Pistazien

Petit fours

€ 49,00

Opcional: seleccion de quesos 11,00 € p/p

Optional: Seleccion of cheeses 11,00 € p/p

Optional: Auswahl verschiedener Käse 11,00 € p/p

Opcional: con maridaje de vinos 95,00 € p/p

Optional: with matching wines 95,00 € p/p

Optional: mit Weinbegleitung 95,00 € p/p

Para empezar | Starters | Zu Beginn

Espárragos blancos con espuma de cebolla dulce, queso de Mahón y crujiente de remolacha

White asparagus with sweet onion foam, Mahónese cheese and crispy beetroot

Weißer Spargel, süßer Zwiebelschaum und Mahón-Käse, knusprige rote Rübe



€ 17,50

Crema de guisantes, limón y lavanda, zamburiñas gallegas y panceta ibérica

Pea, lemon and lavender cream, Galician baby scallops and Iberian pork belly

Erbsen, Zitronen und Lavendel cremesuppe, galicische Baby-Jakobsmuscheln und iberischer Schweinebauch



€ 19,00

Verduras y hierbas con nueces de macadamia, caldo de ternera, regaliz y anís

Vegetables and herbs with macadamia nuts, beef, licorice and anis broth

Gemüse und Kräuter mit Macadamia Nuss, Rinderbrühe, mit Süßholz und Anis



€ 18,00

Carpaccio de remolachas marinadas, fresas, kefir, avellanas y matices de naranja

Carpaccio of marinated beets, strawberries, kefir, hazelnuts and tints of orange

Carpaccio von marinierten Rüben, Erdbeeren, Kefir, Haselnüssen und Orangen Töne



€ 19,00

Carpaccio de solomillo de ternera a la pimienta, salsa Cipriani, trufa y Parmesano

Beef sirloin carpaccio with pepper, Cipriani sauce, truffle and Parmesan

Rinderfilet-Carpaccio mit Pfeffer, Cipriani-Sauce, Trüffel und Parmesan



€ 23,00

Jamón ibérico de Bellota D.O Los Pedroches 50gr. Servido con pan cristal y tomate de ramallet

Acorn fed Iberian ham 50gr. Served with crispy bread and ramallet tomato

Iberischer Bellota Schinken 50gr. mit Kristal Brot und Ramallet-Tomaten



€ 18,00

Arroz cremoso de apio nabo, avellanas, manzana verde, hinojo y trufa negra

Creamy celeriac rice, hazelnuts, green apple, fennel and black truffle

Cremiger Sellerie Reis, Haselnüsse, grüner Apfel, Fenchel und schwarzer Trüffel



€ 19,00

Alcachofas y ceps a la parrilla, huevo de codorniz, salsa romesco y emulsión de cebollino

Grilled artichokes and ceps, quail egg, romesco sauce and chive emulsion

Gegrillte Artischocken und Steinpilze, Wachtelei, Romesco Sosse und Schnittlauchemulsion



€ 19,00

Foie de pato a la parrilla de carbón, pera y un caldo de arroz bomba y lechuga de mar

Chargrilled duck foie gras, pear and rice broth with sea lettuce

Auf Kohle gegrillte Entenleber in einem Birnen- Reisbouillonsud mit Algensalat



€ 22,00

Ensalada de quinoa, bimi, dátiles, jengibre y menta con aliño de almendras y cítricos

Quinoa salad with bimi, dates, ginger and mint with almond and citrus dressing

Quinoa-Salat, Bimi, Datteln, Ingwer, Minze mit Mandel- und Zitrusdressing



€ 18,00

Desde hace más de 2.000 años han sido elaborados en Mallorca excelentes vinos, gracias a las perfectas condiciones que ofrece la isla para el cultivo de la viña. Para honrar dicha tradición el grupo de expertos de Son Net ha creado para su disfrute, una colección única y extraordinaria de vinos mallorquines a partir de las uvas locales más selectas.

Disfrute de nuestra selección de vinos de Mallorca.

As a result of Mallorca's perfect wine growing conditions, excellent wines have been produced on the Island for more than 2,000 years. To honour this tradition, a team of experts at the Son Net Estate has created for your enjoyment a unique collection of extraordinary Mallorcan wines produced from the finest local grapes.

Please enjoy our Select Mallorcan Wines.

Als Ergebnis perfekter Weinanbaubedingungen auf Mallorca, werden hervorragende Weine seit mehr als 2.000 Jahren auf der Insel hergestellt. Um diese Tradition zu ehren, hat ein Team von Experten aus dem Son Net eine einzigartige Sammlung von außergewöhnlichen mallorquinischen Weine für Ihren Genuss aus den besten lokalen Trauben erzeugt.

Bitte genießen Sie unsere Auswahl an mallorquinischen Weine!

Principales | Main courses | Hauptgänge

Si lo desea podemos ofrecerle la posibilidad de hacer todas nuestras carnes y pescados a la parrilla con patatas, verduras o ensalada

If you wish we can offer you the possibility of making all our meat and fish grilled with potatoes, vegetables or salad

Auf Wunsch bieten wir Ihnen die Möglichkeit, gegrilltes Fleisch und Fisch mit Kartoffeln, Gemüse oder Salat zuzubereiten

Mar y montaña; Pollo campero y gambas de Sóller, puré de apio nabo y all i oli de pera

„Mar y montaña“; Free range chicken and prawns from Sóller, celery puree, and pear all i oli

„Mar y montaña“; Freiland Hühnchen mit Garnelen aus Sóller, Selleriepüree, Birnen All i Oli



€ 26,50

Lomo de Cordero relleno con tapenade de aceitunas y hierbas, espuma de kefir, limón y endivias

Loin of Lamb stuffed with olive and herb tapenade, kéfir foam, lemon and endives

Lammrücken, gefüllt mit Oliven und Kräutertapenade, Kefirschaum, Zitrone und Chicoré



€ 29,00

Solomillo a la parrilla de carbón, parmentier de anchoa y verduras escalivadas

Chargrilled Sirloin steak, anchovy parmentier and Catalan 'escalivada' of roasted vegetables

Lendensteak auf Holzkohle gegrillt, Sardellen Parmentier, und Catalanisches "escalivada" mit geröstetes Gemüse



€ 34,00

Rodaballo a la parrilla, alcachofas, rebozuelos, almendra y emulsión de alga Codium

Grilled Turbot, artichokes, chanterelle, almond and Codium seaweed emulsion

Gegrillter Steinbutt, Artischocken, Pfifferlinge, Mandeln und Codium-Algen-Emulsion



€ 29,00

Corvina cocida a baja temperatura en caldo de jamón de bellota y guisantes frescos

Low temperature cooked sea bass in a broth of bellota ham and fresh peas

Niedrig temperatur gekochter Wolfsbarsch in einem Bellota-Schinken Sud und frischen Erbsen



€ 29,00

Arroz cremoso de apio nabo, avellanas, manzana verde, hinojo y trufa negra

Creamy celeriac rice, hazelnuts, green apple, fennel and black truffle

Cremiger Sellerie Reis, Haselnüsse, grüner Apfel, Fenchel und schwarzer Trüffel



€ 28,50

Trinchado en su mesa| Carved at your table| Serviert am Tisch

Pescado del día a la sal, puré de patata ahumado, espinacas a la catalana, all i oli de hierbas y cítricos

Catch of the day in salt, smoked potato puree, Catalan style spinach, herbs and citrus all i oli

Fang des Tages in Salz, geräuchertem Kartoffelpüree, katalanischer Spinat, Kräuter- Zitrus All i oli

Precio según mercado.

Price according to the market.

Preis auf Anfrage nach Markt



Chateaubriand de Vaca 600g servido con Salsa Bearnesa, verduras y patatas salteadas

Beef chateaubriand 600g served with Béarnaise sauce, vegetables and sautéed potatoes

Rinderfilet chateaubriand 600g serviert mit Béarnaise-Sauce, Gemüse und sautierten Kartoffeln

€ 77

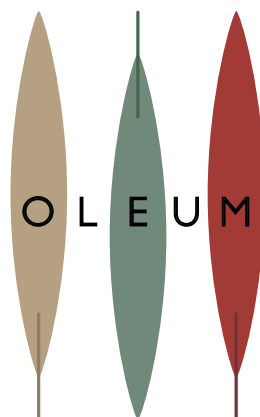


Pollo de caserío Lumagorri 2 kg con Ras el Hanout, limón en salmuera y aceitunas, puré de patata a la mantequilla y ensalada verde

Lumagorri farm chicken 2kg with "Ras el Hanout", olives and preserved lemon, buttered mashed potatoes and green salad

Lumagorri Bauern Hähnchen 2kg mit "Ras el Hanout", Zitrone und Oliven, Butter-Kartoffelpüree und grünem Salat

€ 55



Postres | Desserts | Nachtische

Éclair de caramelo salado y helado de Capuccino

Eclair of salted caramel and Capuccino ice cream

Salziges Karamell Eclair mit Caouccione Eis



€ 12,00

Texturas de chocolate y mandarina

Textures of chocolate and tangerine

Texturen von Schokolade und Mandarine



€ 12,00

Sopita de fresas, sorbete de yogur, lima-limon y pistacho

Strawberry soup, yogurt sorbet, lime -lemon and pistachio

Erdbeer Suppe, Joghurtsorbet mit Limone-Zitrone und Pistazien



€ 12,00

Frutas asadas con helado de vainilla Tahití y sabayón de Cointreau

Roasted fruits with Tahiti vanilla ice cream and Cointreau Zabaione

Geröstete Früchte mit Vanille Eis und Cointreau Zabaione



€ 12,00

Selección de cinco quesos nacionales

Selection of five national cheese

Auswahl fünf lokaler Käsesorten

€ 18,00

Allergen information requirements. European Food Information to Consumers Regulation No 1169/2011

 **Gluten** | Gluten Wheat

 **Crustaceos** | Crustaceans

 **Frutos secos** | Nuts

 **Soja** | Soya

 **Huevos** | Eggs

 **Mostaza** | Mustard

 **Pescado** | Fish


 **Apio** | Celery

 **Moluscos** | Molluscs

 **Lactosa** | Lactose

 **Cacahuetes** | Peanuts

 **Sésamo** | Sesame

 **Altramuces** | Lupin

 **Sulfitos** | Sulphur dioxide

Si usted sufre de alguna alergia alimenticia, por favor comuníquese a un miembro del personal acerca de los ingredientes utilizados en la preparación de la comida y podremos modificar los platos de acuerdo a sus necesidades.

If you suffer from any food allergies please ask a member of staff about the ingredients used in the preparation of your meal so we can modify the recipes according to your needs.

Wenn Sie an irgendwelchen Lebensmittelallergien leiden, fragen Sie bitte einen Mitarbeiter über die Zubereitung unserer Speisen, so können wir die Zubereitung Ihren Bedürfnissen anpassen

