

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

Gazpacho de cerezas, queso ahumado, sardina marinada y pistachos

Cherry gazpacho, smoked cheese, marinated sardine and pistachios

Kirschgazpacho, geräucherter Käse, marinierte Sardinen und Pistazien



Foie de pato a la parrilla de carbón, pera, 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



Lomo de atún a la parrilla de carbón, mole de tomates verdes y estragón

Tuna loin grilled with charcoal, green tomato and tarragon sauce

Auf Holzkohle gegrillter Thunfisch, grüne Tomaten und Estragon sauce



Lomo de Cordero, aceitunas y hierbas, calabaza picante y shitake

Loin of lamb, olives and herbs with spicy pumpkin and shitake mushrooms

Lammlende, Oliven und Kräuter mit scharfem Kürbis und Shitake Pilzen



Cake de té verde, flan de chocolate blanco y sorbete de albaricoque

Green tea cake, white chocolate flan and apricot sorbet

Grüner Tee Kuchen, weisse Schokoladen Flan und Aprikosen Sorbet



Petit fours

€ 69,-

Opcional: con seleccion de quesos

Optional: with seleccion of cheeses

Optional: mit Auswahl verschiedener Käse € 80,-

Opcional: con maridaje de vinos

Optional: with matching wines

Optional: mit Weinbegleitung € 116,50

Vegetariano | Vegetarian | Vegetarisch

Aperitivos & Snacks

Aperitif & Snacks

Aperitif & Snacks

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

Carpaccio of marinated beets, strawberries, kefir, nuances of orange and flowers

Carpaccio von marinierten Rüben, Erdbeeren, Kefir, Orangenblumen Nuancen



Gazpacho de cerezas, queso ahumado y pistachos

Cherry gazpacho, smoked cheese and pistachios

Kirschgazpacho, geräucherter Käse und Pistazien



Tempeh a la parrilla de carbón, mole de tomates verdes y estragón

Grilled Tempeh with green tomatoe and tarragon sauce

Gegrillter Tempeh mit einer grünen Tomaten und Estragon Sauce



Arroz cremoso de espinacas, espuma de Idiazabal y piñones

Creamy spinach rice with, Idiazabal foam and pine nuts

Cremiger Spinat-Reis, Idiazabal-Schaum und Pinienkerne



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

€ 52,-

Opcional: con seleccion de quesos

Optional: with seleccion of cheeses

Optional: mit Auswahl verschiedener Käse € 63,-

Opcional: con maridaje de vinos

Optional: with matching wines

Optional: mit Weinbegleitung € 99,50

Para empezar | Starters | Zu Beginn

Langostinos y aguacate, velo de manzana verde e hinojo, jugo de tomate asado

Prawns and avocado, veil of green apple and fennel, juice of roasted tomato

Garnelen und Avocado, Apfel und Fenchelnoten, Saft von gerösteten Tomaten



€ 19,-

Gazpacho de cerezas, queso ahumado, sardina marinada y pistachos

Cherry gazpacho, smoked cheese, marinated sardine and pistachios

Kirschgazpacho, geräucherter Käse, marinierte Sardinen und Pistazien



€ 17,-

Ventresca de atún marinado, melón y ajoblanco de almendras

Ventresca of marinated tuna, honeymelon and chilled almond soup

Ventresca von mariniertem Thunfisch, Honigmelone und gekühlter Mandelsuppe



€ 19,-

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

Carpaccio of marinated beets, strawberries, kefir, nuances of orange and flowers

Carpaccio von marinierten Rüben, Erdbeeren, Kefir, Orangenblumen Nuancen



€ 19,-

Carpaccio de solomillo de vaca, salsa Cipriani, trufa de verano y Parmesano

Beef sirloin carpaccio, Cipriani sauce, summer truffle and Parmesan

Rinderfilet-Carpaccio, Cipriani-Sauce, Sommer-Trüffel und Parmesan



€ 22,-

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

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

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



€ 18,-

Arroz cremoso de espinacas, kokotxas de bacalao y piñones

Creamy rice with spinach, codfish kokotxas and pine nuts

Cremiger Spinat Reis, Kabeljau "Kokotxas" und Pinienkernen



€ 19,-

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

€ 23,-



Tartar de vaca, yema curada, yuca frita y emulsión de berros

Beef tartar, cured yolk, fried cassava and watercress emulsion

Rinds Tartar, nicht flüssiges Eigelb, gebratene Maniok und Wasserkresse Emulsion

€ 22,-



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

Pluma de ibérico, mojo canario, puré de batata, berenjena asada, yogur y menta

“Pluma” of iberian pork, canarian mojo, sweet potato puree, roasted eggplant, yogurt and mint

“Pluma” vom iberischem Schwein, kanarischer Mojo Sauce, Süsskartoffel Püree, gebratene Aubergine, Minze und Joghurt



€ 28,-

Lomo de Cordero con aceitunas y hierbas, calabaza picante y shitake

Loin of lamb, olives and herbs with spicy pumpkin and shitake mushrooms

Lammlende, Oliven und Kräuter mit scharfem Kürbis und Shitake Pilzen



€ 34,-

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

Chargrilled beef sirloin steak, anchovy parmentier and Catalan ‘escalivada’ of roasted vegetables

Lendensteak auf Holzkohle gegrillt, Sardellen Parmentier, und Katalanisches “escalivada” mit geröstetes Gemüse



€ 32,-

Lubina, calamar salteado, puré de maíz ahumado, pisto de verduras y emulsión de cebollino

Sea bass, sauteed squid, smoked corn puree, vegetables and chive emulsion

Wolfsbarsch, sauted Tintenfisch, gegrilltes Maispüree, Gemüse und Schnittlauchemulsion



€ 29,-

Lomo de atún a la parrilla de carbón, mole de tomates verdes y estragón

Tuna loin grilled with charcoal, green tomato and tarragon sauce

Auf Holzkohle gegrillter Thunfisch, grüne Tomaten und Estragon sauce



€ 29,-

Arroz cremoso de espinacas, kokotxas de merluza y piñones

Creamy rice with spinach, hake kokotxas and pine nuts

Cremiger Spinat Reis, Seehecht “Kokotxas” und Pinienkernen



€ 27,-

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 600 g servido con Salsa Bearnesa, verduras y patatas salteadas

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

Rinderfi let chateaubriand 600 g 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 2 kg with "Ras el Hanout", olives and preserved lemon, buttered mashed potatoes and green salad

Lumagorri Bauern Hähnchen 2 kg 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,-

Cake de té verde, flan de chocolate blanco y sorbete de albaricoque

Green tea cake, white chocolate flan and apricot sorbet

Grüner Tee Kuchen, weisse Schokoladen Flan und Aprikosen Sorbet



€ 12,-

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,-

Cheese cake de fruta de la pasión

Passion fruit cheese cake

Passions Frucht Käsekuchen



€ 12,-

Selección de cinco quesos nacionales

Selection of five national cheese

Auswahl fünf lokaler Käsesorten

€ 18,-

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.

