



OLENIA

RESTAURANT
& COCKTAIL BAR

A COMPARTIR · A COMPARTIR · TO SHARE

- Pa de vidre 🌿 3,50€
Pan de cristal
Catalan thin crispy crust bread
- Pernil al tall amb pa de vidre 🌿 24€
Jamón al corte con pan de cristal
Iberian ham with Catalan thin crispy crust bread
- Anchoves 00 4 lloms 🌿 🐟 14€
Anxoas 00 4 lomos
Anchovies 00 4 fillets
- Taula de formatges de Cardona 🌿 🍷 🍷 18€
Tabla de quesos de Cardona
Cardona's cheese board
- El nostre foie micuit amb kumquat confitat i tomàquets 🌿 🍷
cherry en escabetx 21,50€
Nuestro foie micuit con kumquat confitado y tomates cherry en escabeche
Our micuit foie with caramelize kumquats and marinated sherry
- Carpaccio de salmó i pop amb vinagreta de pebre vermell 🐟 🍷 🍷 16,50€
de la Vera, tàperes i salicòrnia
Carpaccio de salmón y pulpo con vinagreta de pimentón de la Vera, alcaparras y salicornia
Salmon and octopus carpaccio with a sweet paprika, capers and samphire vinaigrette
- Croquetes casolanes (a escollir entre) 🌿 🍷 🍷 2,50€
Croquetas caseras (a escoger entre)
Homemade croquettes (one to choose from)
- | | |
|---------------|----------------------|
| Pernil Ibèric | Formatge blau i pera |
| Jamón Ibérico | Queso azul y pera |
| Iberian ham | Blue cheese and pear |
- Bunyols de bacallà amb allioli de mel 🌿 🍷 🍷 10€
Buñuelos de bacalao con alioli de miel
Cod fritters with honey "aioli" garlic mayonnaise dip
- La nostra bomba de la Barceloneta agermanada amb Perú 🌿 🍷 🍷 7€
Nuestra bomba de la Barceloneta hermanada con Perú
Our spicy mash potato ball with a Peruvian twist
- Arepes farcides de carn d'olla 🌿 🍷 9,50€
Arepas rellenas de carn d'olla
"Arepa" corn flour wraps stuffed with boiled meats
- Ous estrellats amb patates (a escollir entre) 🍷 11,50€
Huevos rotos con patatas (a escoger entre)
Fried eggs on shoestring fries with (one to choose from)
- | | | |
|--------------|-------------------|-----------------------------|
| Ceps 11€ | Pernil ibèric 12€ | Calamarsets fregits 12€ 🌿 🍷 |
| Ceps | Jamón ibérico | Chipirones fritos |
| Sautéed ceps | Iberian ham | Deep fried squid |
- Peus de porc farcits de bull negre, lacats al seu demi-glace 11,50€
Pies de cerdo rellenos de bull negro, lacados en su demi- glace
Pig's trotters stuffed with black Catalan cured meat, coated in a demi-glace sauce



OLENTIA

RESTAURANT
& COCKTAIL BAR

ENTRANTES · ENTRANTS · STARTERS

- Xató del Penedès 🌿🐟🍷🍷 14€
Xató del Penedès
“Xató” salad– Tuna belly, shredded cod, anchovies and chicory salad in a “romesco” sauce
- Amanida de carxofes confitades i avellanes amb vinagreta 🍷🍷 12€
de taronja
Ensalada de alcachofas confitadas y avellanas con vinagreta de naranja
Marinated artichokes with orange vinaigrette salad and crushed hazelnuts
- Tàrtar de vedella fumat i caviar de bitxo 🐟🍷🍷 17€
Tartar de ternera ahumado y caviar de guindilla
Smoked veal tartar and red chilli peppers caviar
- Crema de coliflor trufada amb ou a baixa temperatura 🍷🍷 13€
Crema de coliflor trufada con huevo a baja temperatura
Truffle cauliflower cream with a runny poached egg
- Sopa d'escudella amb fideus 🌿🍷🍷 12€
Sopa de escudella con fideos
Meat and vegetables broth on a bed of vermicelli
- Pasta “maltagliati” al romaní amb salsa “ceci” 🌿🍷 13€
Pasta “maltagliati” al romero en salsa “ceci”
“Maltagliati” pasta with rosemary in a “ceci” sauce
- Tripes de bacallà amb cigró Pedrosillano 🌿🍷 13€
Callos de bacalao con garbanzo Pedrosillano
Cod’s insides stew sautéed with chickpeas
- Vieiras, papada i escuma de poma verda 🍷🍷 17€
Vieiras, papada y espuma de manzana verde
Seared scallops, jowl on a granny smith apple’s foam

PEIXOS · PESCADOS · FISH



- Lluç caldeirat amb espàrrecs i maionesa de safrà i all rostit 🐟🍷🍷🍷 17€
Merluza caldeirada con espárragos y mayonesa de azafrán y ajo asado
Hake “caldeirada” sauce with asparagus, saffron mayonnaise and roasted garlic
- All i pebre d'anguila i pop amb romesco cruixent 🌿🐟🍷🍷 22€
“All i pebre” de anguila y pulpo con romesco crujiente
Lightly spiced eel and octopus stew with chunky potatoes and flavoured “romesco” croutons
- Arròs sec amb sípia i gamba vermella (min 2 persones) 🐟🍷🍷🍷🍷 21€
Arroz seco con sepia y gamba roja (min 2 personas)
Cuttlefish and red prawn rice “paella” (2 people min)
- Cassola d'arròs caldós de llamàntol (min 2 persones) 🐟🍷🍷🍷🍷 26€
Cazuela de arroz caldoso de bogavante (min 2 personas)
Rice and lobster soup served in a cast iron pan (2 people min)






OLENIA

RESTAURANT
& COCKTAIL BAR

CARN · CARNES · MEATS

Filet de vedella amb el seu demi-glacé amb mini verdures   23€
 al vapor
 Solomillo de ternera con su demi-glacé con mini verduras al vapor
 Sirloin of beef in a demi with steamed mini vegetables

Xai farcit d'espínacs i fruites seques amb patata fornera   18€
 Cordero relleno de espinacas y frutas secas con patata panadera
 Stuffed lamb with spinaches and dried fruits on a bed of sliced
 roasted potatoes

Mandonguilles d'ànec amb salsa de vi ranci amb patates i    17€
 moniato carré
 Albóndigas de pato en salsa de vino rancio con patatas y boniato carré
 Duck meatballs in a semi-sweet wine sauce with diced sweet potatoes




SUGGERIMENTS DE TEMPORADA PREGUNTAR
 SUGERENCIAS DE TEMPORADA PREGUNTAR
 PLEASE ASK OUR STAFF FOR ANY SEASONAL PRODUCE


MENÚ DEGUSTACIÓ A PROPOSTA DEL XEF
 MENÚ DEGUSTACIÓN A PROPUESTA DEL CHEF
 PLEASE ASK FOR THE CHEF'S SUGGESTION OF A TASTING MENU

POSTRES · POSTRES · DESSERTS

Crema catalana   6€
 Crema catalana
 "Crema catalana"

Maduixes marinades amb pebre rosa, sopa de fruits vermells, 6€
 cola i vainilla
 Fresas marinadas con pimienta rosa, sopa de frutos rojos y cola y
 vainilla
 Marinated strawberries with pink peppercorn, red fruits, cola and
 vanilla sweet and sour soup

El nostre pastís de poma calenta amb gelat de llet merengada    7€
 Nuestra tarta de manzana caliente con helado de leche merengada
 Our hot apple pie with salted caramel ice cream

Coulant de xocolata i castanyes amb gelat de iogurt    8€
 Coulant de chocolate y castañas con helado de yogurt
 Chocolate coulant stuffed with chestnuts and yogurt ice cream

Gelats variats
 Helados variados
 Ice creams (different flavours)

Amanida de fruita de temporada
 Ensalada de fruta de temporada
 Seasonal fruit salad

LLISTA D'AL·LERGÒGENS · LISTA DE ALÉRGENOS · LIST OF ALLERGENS

Gluten

 Ou / Huevo / Egg

 Peix / Pescado / Fish

 Lactis / Lácteos / Milk

 Fruits secs / Frutos secos / Nuts

 Sulfits / Sulfitos / Sulphites

 Moluscs / Moluscos / Mollusks

 Marisc / Marisco / Seafood

 Api / Apio / Celery