



OLENIA

RESTAURANT
& COCKTAIL BAR

TAPAS

Pà de coca amb tomaquet

Pan de coca con tomate (1.) 3,5

Coca bread with tomato

Gilda de anxoia amb caviar de campari

Gilda de anchoa con caviar de campari (3.) 3,5

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 reducció 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.) 11

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.) 28,5

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 cantàbrico 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 18

Fried calamari with citric mayonnaise (2.8.)

Bunyols de bacallà, allioli de mel

Buñuelos de bacalao, allioli de miel (1.2.3.4.) 15

Codfish fritters, honey alioli

Steak Tartar

Steak Tartar (1.2.4.5.6.8.9.) 21

Steak Tartar



OLENIA

RESTAURANT
& COCKTAIL BAR

TAPAS 2.0

Ous trencats amb xistorra ibérica

Huevos estrellados con chistorra ibérica

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, alioli

Bao de secret ibéric amb salsa hoisin (2 ud)

Bao de secreto ibérico con salsa hoisin i pedro ximénez (1.2.4.6.7.8.10.)

12

Iberian pork loin with hoisin & pedro ximenez sauce Bao

Tartar de tonyina, salsa de chipotle i poma verda

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

17,5

Tuna fish tartar, chipotle sauce, green apple

Tartar de salmó, alioli de gingebre

Tartar de salmón, alioli de jengibre

16

Saumon tartar, ginger alioli

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

Hamburguesa de cerdo ibérico, mayo de kimchi, pimiento del piquillo (1.3.7.10)

16

Iberian pork hamburger, kimchi mayo, "piquillo" pepper



PRIMEROS

Crema de carbaça i pastanaga, ou poché	12
Crema de calabaza y zanahoria, huevo poché	
Carrot & pumpkin cream, poached egg	
<hr/>	
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	
<hr/>	
Amanida Cèsar amb pollastre	
Ensalada César con pollo (1.2.3.)	14
Caesar salad with chicken	
<hr/>	
Amanida verd amb tomàquet, cogombre, pastanaga, ceba y blat de moro	11
Ensalada verde con tomate, pepino, zanahoria, cebolla y maíz	
Green salad with tomato, cucumber, carrot, onion and corn	
<hr/>	



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 esparrecs, broquil mini

Salmón al horno, crema de espárragos, brócoli mini (3.) 17
 Oven roasted salmon, asparagus cream, mini broccoli

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) 24,5
 Grilled tuna fish loin, vegetal cous cous, homemade ponzu sauce

Arros de gambes (min 2p)

Arroz de gambas 22
 Prawn rice (3.8.)

Arros de verdures (min 2p)

Arroz de verduras 17
 Vegetable rice

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

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