

Per picar / Para picar / To snack

Pernil ibèric amb pa de coca amb tomàquet

Jamón ibérico con pan de coca con tomate
Iberian cured-ham with "coca" bread with tomato

17€



Broqueta de llagostins amb panko de tomàquet i allioli de romesco

Brocheta de langostinos con panko de tomate y alioli de romesco
Prawn skewer with tomato panko & romesco allioli

11€



Croquetes de pernil ibèric

Croquetas de jamón ibérico
Iberian cured-ham croquettes

8€



Foie micuit casolà amb confitura i torrades

Foie micuit casero con confitura y tostadas
Homemade foie micuit with jam and toasts

15€



Pop a la gallega amb parmentier de patata

Pulpo a la gallega con parmentier de patata
"Galician style" octopus with potato parmentier

12€



Entrants / Entrantes / Starters

Amanida Cèsar

Ensalada César
Caesar salad

11€



Gazpatxo de préssec amb tartar de tomàquet i gelat de remolatxa

Gazpacho de melocotón con tartar de tomate y he lado de remolacha
Peach "gazpacho" with tomato tartar and beetroot ice-cream

10€



Aiman de verdures amb tzatziki, hummus i pa de pita

Aiman de verdures con tzatziki, hummus y pan de pita
Vegetable Aiman with tzatziki, hummus and pita bread

9€



Carpaccio de vedella amb virutes de parmesà i daus de carbassa

Carpaccio de ternera con virutas de parmesano y dados de calabaza
Veal carpaccio with parmesan cheese and pumpkin

12€



Pasta del xef

Pasta del chef
Chef's pasta

















9€



Principals / Principales / Main courses

Arròs de vedella i ceps amb all i oli de tomàquet sec Arroz de ternera y ceps con "all i oli" de tomate seco Veal and mushroom rice with dry tomato "all i oli"	16€	 
Peix del dia amb verdures saltejades i salsa romesco Pescado del día con verduras salteadas y salsa romesco Catch of the day fish with sautéed vegetables and romesco sauce (roasted red pepper and almonds)	15€	   
Tataki de filet ibèric amb pack choi i saltat de shitakes Tataki de filete ibérico con pack choi y salteado de shitakes Iberian sirloin tataki with pack choi and shitakes sautéed	16€	
Hamburguesa Olivia Hamburguesa Olivia Olivia Burger	15€	 
Filet de vedella amb foie Solomillo de ternera con foie Veal tenderloin with foie	23€	 

Postres / Postre / Dessert

Xoco-fime amb mousse de coco Choco-fime con mousse de coco Choco-fime with coconut mousse	8€	   
Pastís de llimona amb gelat de cotó de sucre Pastel de limón con helado de algodón de azúcar Lemon pie with cotton candy ice-cream	7€	   
Festival de fruites i textures Festival de frutas y texturas Fruits and textures festival	6€	  
Formatges variats Quesos variados Cheese assortment	8€	 
Gelats variats Helados variados ice-cream	6€	  

Gluten/ Cereals	Crustáceos/Crustaceans	Pescado/Fish	Cacahuets/Peanuts	Huevos/Eggs	Soja/Soy	Lácteos/Dairy
Frutos secos/Dried fruits	Apio/Celery	Moslaça/Mustard	Sésamo/Sesame	Sulfites/Sulfites	Altramuz/Lupin	Moluscos/Molluscs



nineteen

bar & terrassa

oliviahotels