


COCINA IBÉRICA
•  •
CA N'OLESA

Desde · Since
· 1997 ·

Después de 26 temporadas Can'Olesa da otro paso más hacia el futuro y convierte su cocina, su horno y su bodega en un muestrario de sabores infinitos. Una busca por los grandes productores que en las islas Baleares, o en geografías cercanas de España o Italia, quieren llevar el ser de ese humilde tomate, de ese grano de trigo, o de la amorosa cría del cerdo hasta fronteras donde el placer y el recuerdo se entrelazan. Una carta, sobre todo, para compartir y hacer más amigable la velada. En el plato y en la copa la excelencia. Y Can'Olesa como anfitrión que se renueva para seguir siendo lo de siempre: la fiel y amigable felicidad que la gastronomía regala.

After 26 seasons, Can Olesa takes another step towards the future and turns its kitchen, its oven and its cellar into a showcase of infinite flavours. One searches for the great producers who, in the Balearic Islands, or in nearby geographies of Spain or Italy, want to take the being of that humble tomato, that grain of wheat, or the loving breeding of the pig to borders where pleasure and memory are intertwined. A menu, above all, to share and make the evening more friendly.

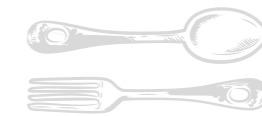
Après 26 saisons, Can Olesa fait un pas de plus vers l'avenir et transforme sa cuisine, son four et sa cave en un écrin de saveurs infinies. Nous cherchons les grands producteurs qui, dans les îles Baléares, ou dans les régions voisines de l'Espagne ou de l'Italie, veulent emmener l'être de cette humble tomate, de ce grain de blé, ou de l'élevage respectueux du porc aux frontières où le plaisir et la mémoire s'entremêlent. Un menu, surtout, à partager pour rendre la soirée plus conviviale.

**Disponemos de información sobre alérgenos,
consultad a nuestro personal**

We have information about allergens, consult
our staff

Wir haben Informationen über Allergene,
konsultieren Sie unsere Mitarbeiter

Nous avons information sur les allergènes,
consultez notre personnel



**Por favor, discúlpenos por la espera,
pero todos nuestros productos son frescos
y preparados en ese momento**

Please excuse us for the wait but all our products
are fresh and prepared at the time

Bitte entschuldigen Sie uns für das Warten, aber
alle unsere Produkte sind frisch und zu der Zeit
zubereitet

Veuillez-nous excuser pour l'attente mais tous
nos produits sont frais et préparés au moment

BIENVENIDA

Pan, aceite de oliva, almendras, aioli y olivas

WELCOME

Bread, olive oil, almond, aioli and olives

BEGRÜSSUNG:

Brot, Olivenöl, Mandeln, Aioli und Oliven

ACCUEIL

Pain, huile d'olive, amandes, aioli et olives

3.80 €



ENTRANTES FRIOS / COLD STARTERS

Gazpacho 9,00

Cold gazpacho soup

Kalte Gazpacho-Suppe

Soupe froide de gazpacho

Plato de jamón de Bellota 22,00

Bellota Ham

Bellota Schinken

Jambon de Bellota

Pan de cristal con tomate y Anchoas del Cantábrico 13,50

Crystal bread with tomato and anchovies from Cantabria

Kristallbrot mit Tomaten und Sardellen aus Kantabrien

Pain de cristal avec tomate et anchois de Cantabrie

Ensalada de tomates con ventresca de atún. 13,90

Tomato salad with tuna belly

Tomatensalat mit Thunfisch

Salade de tomates et ventrèche de thon

Ensalada de trampó con sardina 11,90

Tomate, cebolla, pepino, pimiento rojo, pimiento verde, sardina)

Tomato, onion, cucumber, red pepper, green pepper and sardine salad

Salat mit Tomaten, Zwiebel, Gurke, rote Paprika, grüne Paprika, Sardine

Salade de tomate, oignon, concombre, poivron rouge, poivron vert, sardine

Surtido de quesos: Cabra, oveja, vaca con fruta y mermelada. 17,50

Cheeses: Goat, sheep, cow with fruit and jam

Käse: Ziege, Schaf, Kuh mit Obst und Marmelade

Fromages : Chèvre, brebis, vache avec fruits et confiture

ENTRANTES CALIENTES / HOT STARTERS

Croqueta de gambas roja (2 und) 3,90

Red prawn croquet

Rote Garnelenkrokette

Croquette de crevettes rouges (2 un)

Calamar a la romana con salsa tártara y limón 14,50

Squid rings with tartare sauce and lemon

Tintenfischringe mit TartarSauce und Zitrone

Anneaux de calamars panés avec sauce tartare et citron

Empanadilla de pato y manzana (2 und). 4,50

Duck and apple pasties

Pasteten mit Enten und Apfel

Chausson au canard et à la pomme

Pimientos de Padrón 11,90

Small green peppers

Grün Padrón-Paprika

Petits poivrons verts sautés

ARROZ Y PASTA

Paella de carne (mínimo 2 pers., precio por persona / Min for 2, price per person) . . . 18,50

Meat Paella

Fleisch Paella

Paella à la viande

Paella de marisco (mínimo 2 pers., precio por persona / Min for 2, price per person) . . 22,50

Seafood paella

Paella mit Meeresfruchte

Paella aux fruits de mer

Canelón crujiente de cordero de Baleares 15,50

Crispy Balearic lamb cannelloni

Knusprige Lamm-Cannelloni

Cannellonis croustillant d'agneau des Baléares

PESCADOS / FISCHES

Salmón « A la unilateral » con verduras de la huerta 23,90

Salmon with garden vegetables

Lachs mit Gartengemüse

Saumon aux légumes du jardin

Merluza al ajillo cocida a baja temperatura. 24,50

Hake with garlic cooked at low temperature

Seehecht mit Knoblauch

Merlu à l'ail cuit à basse température

Calamares a la plancha 24,50

Grilled squids

Gegrillter Tintenfisch

Calamar grillé

CARNES / MEATS

Pechuga de pollo campero con reducción de ajo negro 22,50

Free-range chicken breast with black garlic reduction

Hähnchenbrust aus Freilandhaltung mit schwarzer Knoblauchreduktion

Blanc de poulet fermier avec réduction d'ail noir

Solomillo de cerdo ibérico con reducción de vino tinto mallorquin

Sa gruta ecológico 23,50

Iberian pork tenderloin with Mallorquin red wine reduction « Sa gruta ecologico »

Iberisches Schweinefilet mit mallorquinischer Rotweinreduktion „Sa gruta ecologico“

Filet de porc ibérique avec réduction de vin rouge majorquin « Sa gruta ecologico »

Entrecot de ternera con pimientos de Padrón,

patatas y tomate cherry 27,90

Beef entrecote with Padrón peppers, potatoes and cherry tomatoes

Rinderentrecote mit PadrónPaprika, Kartoffeln und Kirschtomaten

Entrecôte de bœuf avec poivrons de Padrón, pommes de terre et tomates cerises

PIZZA

MARGHERITA 10,90

Tomate , bocconcini de mozzarella, albahaca

Tomato, bocconcini de mozzarella, basil

Tomaten, bocconcini de mozzarella, Basilikum

Tomate, bocconcini de mozzarelle, basilic

PROSCIUTO 11,90

Tomate , bocconcini de mozzarella, jamón york

Tomato, bocconcini de mozzarella, ham

Tomaten, bocconcini de mozzarella, Schinken

Tomate, bocconcini de mozzarelle, jambon blanc

FUNGHI 11,50

Tomate , bocconcini mozzarella, champiñones

Tomato, bocconcini di mozzarella, mushrooms

Tomaten, bocconcini de mozzarella, Pilzen

Tomate, bocconcini de mozzarelle, champignons

SALAMI 12,90

Tomate , bocconcini de mozzarella, salami

Tomato, bocconcini de mozzarella, salami

Tomaten, bocconcini de mozzarell, salami

Tomate, bocconcini demozzarelle, salami

4 QUESO Y SOBRASADA 17,50

Pizza blanca con 4 quesos y sobrasada de Porc Negre Xesc Reina

White pizza with 4 cheeses and sobrasada from Porc Negre Xesc Reina

Weißer Pizza mit 4 Käsesorten und Sobrasada von Porc Negre Xesc Reina

Pizza blanche aux 4 fromages et sobrasada de Porc Negre Xesc Reina

CANTÁBRICA 18,50

Tomate , bocconcini de mozzarella, anchoas de Cantabria, aceitunas negras

Tomato, bocconcini de mozzarella, Cantabria anchovies, black olives

Tomaten, bocconcini de mozzarella, Cantabria Sardellen, schwarze Oliven

Tomate, mozzarelle, Anchois du Cantabria, olives noires

CALZONE TROPICAL 12,50

Bocconcini de Mozzarella, jamón york y piña

Bocconcini de Mozzarella, ham and pineapple

Bocconcini de Mozzarella, Schinken und Ananas

Bocconcini de Mozzarella, jambon et ananas



PALMA / NAPOLI 23,00

Pesto de rúcola, bocconcini di mozzarella, sobrasada de Porc Negre: Xesc Reina, burrata y tomate seco

Rucola pesto, mozzarella, sobrasada from Porc Negre; Xesc Reina, burrata and dried tomato

Rucola-Pesto, Mozzarella, Sobrasada Porc Negre: Xesc Reina, Burrata und getrocknete Tomaten

Pesto de rucola, mozzarella, sobrasada de Porc Negre: Xesc Reina, burrata et tomates séchées

CAN'OLESA 22,50

Tomate , bocconcini de mozzarella, jamón Ibérico "Único", burrata, rúcola, tomato cherry

Tomato, bocconcini de mozzarella, Ibéric ham, burrata, rucola, cherry tomato

Tomaten, bocconcini de mozzarella, Ibéric-Schinken, Burrata, Rucola, Kirschtomate

Tomate, bocconcini de mozzarelle, Jambon Iberic "Unico", burrata, roquette, tomato cerise

BALEAR VEGETERIANA 14,00

Crema de calabaza, bocconcini de mozzarella, tomate seco, pimiento de piquillo, cala- bacín marinado con ajo y menta , tapenade de aceitunas negras.

Pumpkin cream, mozzarella, dried tomato, piquillo pepper, zucchini marinated with garlic and mint, black olive tapenade

Kürbiscreme, Mozzarella, getrocknete Tomaten, Piquillo-Paprika mit Knoblauch und Minze, marinierte Zucchini, Tapenade aus schwarzen Oliven

Crème de potiron, mozzarella, tomate séchée, piment piquillo, courgettes marinées à l'ail et à la menthe, tapenade d'olives noires

FOCCACIA DEL MAR 24,00

Foccacia, rúcola, ensalada de mar: apio, zanahoria, rábanos, aceite de oliva, limón, mariscos, y tomate seco

Sea salad Foccaccia with rucola, celery, carrot, radishes, olive oil, lemon, dried tomato and seafood

Foccaccia mit Rucola, Sellerie, Karotte, Radieschen, Olivenöl, Zitrone, getrockneten Tomaten und Meeresfrüchten

Foccaccia de la mer avec roquette, céleri, carottes, radis, huile d'olive, citron, tomates séchées et fruits de mer

MENÚ INFANTIL / CHILDREN DISH

Croquetas de jamón con patatas fritas 10,50

Ham croquetas with fries

Schinkenkroketten mit Pommes

Croquetas de jambon et frites

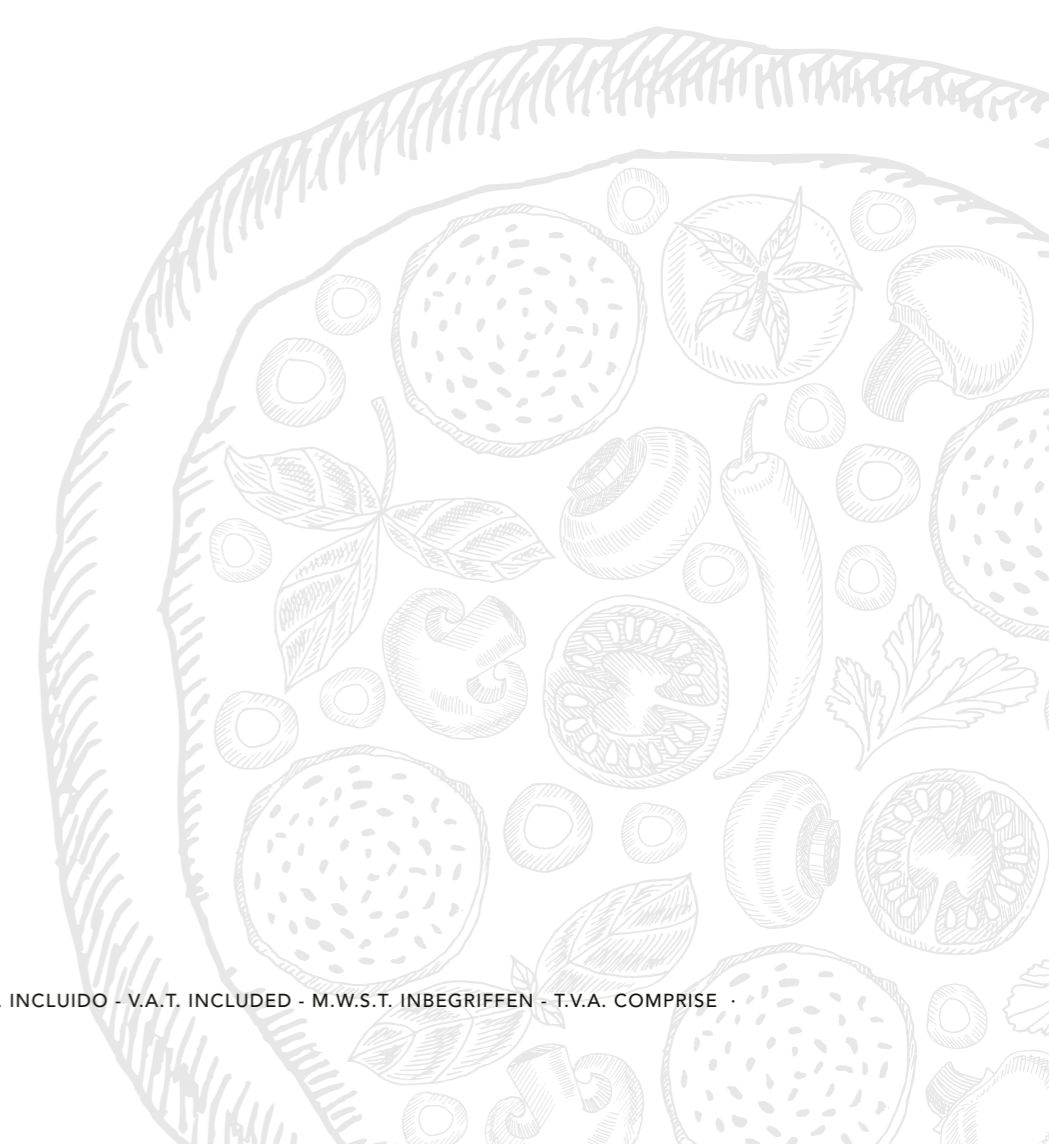
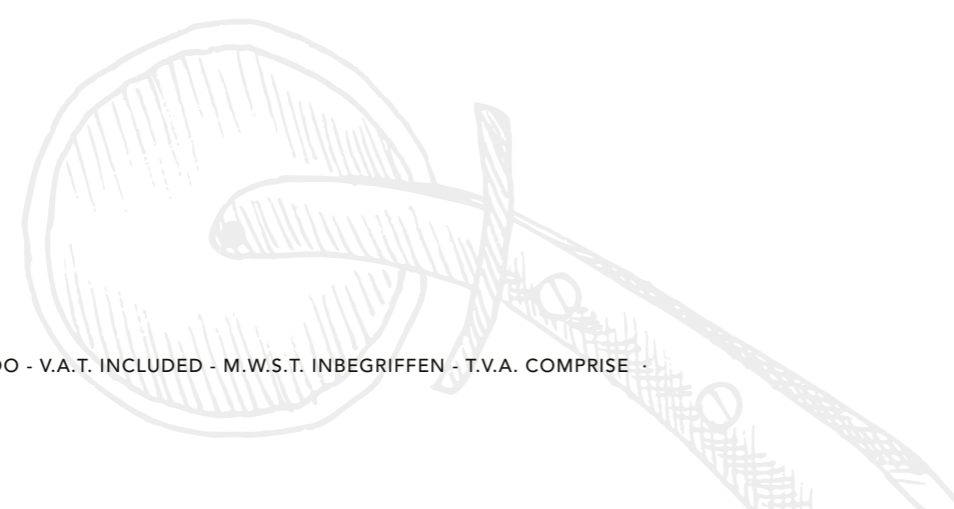
Pizza Margherita o Prosciuto 8,00


Finger de Pollo con patatas fritas 9,90

Chicken finger with chips

Hähnchensticks mit pomme

Fnger de poulet et frites





COCINA IBÉRICA
CA N'OLESA

Desde · Since
· 1997 ·

RESERVAS / BOOKING: 971 53 29 08

www.canolesa.es