



2025-08

*Cocinamos nuestros platos con
una pizca de sal de la isla,
unas gotas de aceite del Mediterráneo,
un buen pescado de nuestras costas,
todo ello aliñado con el sol de nuestra tierra.
La cocina es un arte capaz de alimentar,
emocionar y sorprender a las personas.*

Buen Apetito





MENÚ DEGUSTACIÓN OLA DEL MAR

OLA DEL MAR TASTING MENU

Croquetas de bacalao

Cod croquettes

Alérgenos: Gluten, lácteos, apio, pescado y sulfitos.

Tartar de Atún, Kimchee, alga goma wakame y chutney de mango

Tuna Tartar, Kimchee gel, wakame seaweed and mango chutney

Alérgenos: Pescado, sésamo, gluten, frutos con cáscara, sulfitos y soja

Calamar salteado con sobrasada, picada de ajo y perejil y Teriyaki

Stir fried fresh squid with sobrasada, chopped garlic and parsley with teriyaki sauce

Alérgenos: Moluscos, soja, frutos con cáscara, huevo, lácteos, sésamo y sulfitos

Pulpo braseado sobre parmentiere trufada

Grilled octopus on truffled parmentiere

Alérgenos: Moluscos y lácteos

Popieta de lubina rellena de gamba y sofrito sobre apio nabo y pure de chirivía,
napado con salsa de marisco

Sea bass popieta stuffed with shrimp and sautéed on celeriac and parsnip puree,
napped with seafood sauce

Alérgenos: Pescado, lácteos, crustáceos, moluscos, mariscos, apio y sulfitos

Buñuelo de Ensaimada de crema con helado de almendra tostada.

Cream Ensaimada fritter with toasted almond ice cream.

Alérgenos: Gluten, Frutos con Cáscara, Lácteos y Huevos

Este menú se servirá a mesa completa

This menu will be served at a full table

Importe por persona 60€ (+10%IVA)

Horario de servicio del menú: de 13:00 a 15:00 h y de 19:00 a 22:00

Menu service hours: 1:00 p.m. to 3:00 p.m. and 7:00 p.m. to 10:00 p.m.





ENTRANTES • STARTERS • VORSPEISE

Pan, aceitunas y all-i-oli • Bread, olives and all-i-oli • Brot, Oliven und All-i-oli 3,00 €
Alérgenos: Gluten, sésamo, lácteos y huevo.

Pan de hogaza campestre con tomate ramallet y aceite de oliva 7,00 €
Alérgenos: Gluten.
Country loaf bread with ramallet tomatoes and olive oil
Landbrot mit Ramallet-Tomaten und Olivenöl

Jamón Ibérico 28,00 €
Alérgenos: No contiene
Iberian ham
Iberischer Schinken

Anchoas en aceite de oliva y pan Carasatu 21,00 €
Alérgenos: Gluten y Pescado.
Anchovies in olive oil and Carasatu breadl
Anchovis in Olivenöl und Carasatu-Brot

Carpaccio de gamba roja con vinagreta de lima-limón, alga tosaka y huevas de wasabi 25,00 €
Alérgenos: Sésamo, pescado, sulfitos y crustáceos
Red prawn carpaccio with lemon-lime vinaigrette, tosaka seaweed and wasabi roe
Carpaccio von roten Garnelen mit Zitronen-Limetten-Vinaigrette, Tosaka-Seetang und Wasabi-Rogen

Tartar de Atún, Kimchee, alga goma wakame y chutney de mango 28,00 €
Alérgenos: Pescado, sésamo, gluten, frutos con cáscara, sulfitos y soja
Tuna Tartar, Kimchee gel, wakame seaweed and mango chutney
Thunfisch-Tartar, Kimchee-Gel, Wakame-Algen und Mango-Chutney

Tartar de Salmón con bulbo de hinojo, manzana verde y dressing de Mostaza 22,00 €
Alérgenos: Pescado, sésamo, mostaza, huevo y sulfitos.
Salmon tartar with fennel bulb, green apple and mustard dressing
Tartar vom Lachs mit Fenchelknolle, grünem Apfel und Senfdressing

Duo de croquetas caseras 16,00€
Alérgenos: Gluten, lácteos, apio, pescado y sulfitos
Duo of homemade croquettes
Duo aus hausgemachten Kroketten

IVA incluido – VAT included – MWST inbegriffen
Se realizará una factura por mesa - An invoice will be made per table- Pro Tisch wird eine Rechnung ausgestellt



ENTRANTES • STARTERS • VORSPEISE

Ensalada mixta Ola del Mar Alérgenos: Huevo y frutos con cáscara <i>Mixed salad Ola del Mar</i> <i>Gemischter Salat Ola del Mar</i>	15,00 €
Calamar fresco a la andaluza Alérgenos: Moluscos y gluten <i>Andalusian style fresh squid</i> <i>Fischer tintenfisch gebraten nach andalusischer art</i>	26,00 €
Calamar fresco salteado con sobrasada y picada de ajo y perejil y Salsa Teriyaki Alérgenos: Moluscos, soja, frutos con cáscara, huevo, lácteos, sésamo y sulfitos <i>Stir fried fresh squid with sobrasada, chopped garlic and parsley with teriyaki sauce</i> <i>Frischer tintenfisch, sautiert mit mallorquinischer sobrasada, gehacktem knoblauch und petersilie, dazu teriyaki-sauce</i>	27,00 €
Pulpo braseado sobre parmentiere trufada y Tap de Cortí Alérgenos: Moluscos y lácteos. <i>Grilled octopus on truffled parmentiere and Tap de Cortí</i> <i>Gegrillter Tintenfisch auf getrüffelem Parmentiere und Tap de Cortí</i>	26,00 €
Vieira del Pacífico a la plancha con AOVE, sal marina y pimienta Alérgenos: Moluscos <i>Grilled Pacific scallops with AOVE, sea salt and pepper</i> <i>Gegrillte pazifische Jakobsmuscheln mit EVOO, Meersalz und Pfeffer</i>	18,00 €

IVA incluido – VAT included – MWST inbegriffen

Se realizará una factura por mesa - An invoice will be made per table- Pro Tisch wird eine Rechnung ausgestellt



ARROCES Y PASTA • RICE AND PASTA • REIS UND PASTA

Paellas mínimo 2 personas / Paellas minimum 2 persons / Paellas mindestens 2 Personen
Paellas precio por persona / Paellas price per person / Paellas preis pro Person

Ravioli de foie con salsa de trufa, lascas de parmesano y reducción de Ximénez Alérgenos: Sulfitos, lácteos, gluten, apio y huevos <i>Foie ravioli in a truffle sauce, Parmesan cheese shavings and reduction of Ximénez</i> <i>Ravioli gefüllt mit Entenleber, Trüffelsauce, Parmesanflocken und Ximenez-Ermäßigung</i>	27,00€
Pasta fresca a la marinera con cascara Alérgenos: Moluscos, Crustáceos, Marisco, Sulfitos, Huevo, Apio, Pescado y Gluten <i>Fresh pasta marinara with shells</i> <i>Frische Pasta Marinara mit Muscheln</i>	23,00€
Paella de Vieiras gratinadas al all-i-oli marinero y Gamba Roja Alérgenos: Apio, Crustáceos, Mariscos, Moluscos, Pescado, Lácteos y Sulfitos <i>Paella of Scallops au gratin with all-i-oli marinara and Red Shrimps</i> <i>Paella von gratinierten Jakobsmuscheln mit Allioli-Marinara und roten Garnelen</i>	29,00€
Paella de Marisco Alérgenos: Apio, Crustáceos, Mariscos, Moluscos, Pescado y Sulfitos <i>Seafood Paella (With shell)</i> <i>Paella mit Meeresfrüchten und Schalentieren</i>	27,00€
Paella de "Señorito" mixta ciega Alérgenos: Apio, crustáceos, mariscos, moluscos, pescado y sulfitos <i>"Señorito" peeled mixed paella - shellfish and meat</i> <i>Paella "Señorito" (gräten – und schalenlos) (Mindestens 2 personen)</i>	27,00€
Paella de verduras Alérgenos: Apio y sulfitos <i>Vegetable Paella</i> <i>Gemüse-Paella</i>	23,00€
Arroz Negro ciego Alérgenos: Apio, crustáceos, mariscos, moluscos, pescado y sulfitos <i>Spanish black rice paella with peeled seafood</i> <i>"Schwarzer Reis" mit tinte vom tintenfisch</i>	25,00€

IVA incluido – VAT included – MWST inbegriffen

Se realizará una factura por mesa - An invoice will be made per table- Pro Tisch wird eine Rechnung ausgestellt



ARROCES Y PASTA • RICE AND PASTA • REIS UND PASTA

Paellas mínimo 2 personas / Paellas minimum 2 persons / Paellas mindestens 2 Personen

Paellas precio por persona / Paellas price per person / Paellas preis pro Person

Fideuá fideo grueso de mariscos Alérgenos: Apio, crustáceos, mariscos, moluscos, pescados, sulfitos y gluten <i>Thick short noodles with seafood (Minimum 2 people)</i> <i>Grosse fideo-nudeln mit meeresfruchten (Mindestens 2 personen)</i>	27,00€
Arroz a la Marinera Alérgenos: Apio, crustáceos, mariscos, moluscos, pescado y sulfitos <i>Seafood rice soup</i> <i>Reis a la Marinera</i>	28,00€
Caldereta Mallorquina de Langosta Alérgenos: Apio, Crustáceos, Mariscos, Moluscos, Pescado, Gluten, Lácteos y Sulfitos <i>Mallorcan lobster stew</i> <i>Mallorquinischer Hummereintopf</i>	S.P.M.
Caldereta Mallorquina de Bogavante Alérgenos: Apio, Crustáceos, Mariscos, Moluscos, Pescado, Gluten, Lácteos y Sulfitos <i>Mallorcan Lobster StewEintopf mit Hummer</i>	S.P.M.
Paella de Langosta Alérgenos: Apio, crustáceos, mariscos, moluscos, pescado y sulfitos <i>Lobster Paella (Minimum 2 people)</i> <i>Mallorquinischer hummereintopf (Mindestens 2 personen)</i>	S.P.M.
Paella de Bogavante Alérgenos: Apio, crustáceos, mariscos, moluscos, pescado y sulfitos <i>Majorcan lobster with claws paella</i> <i>Paella mit languste oder hummer</i>	S.P.M.

IVA incluido – VAT included – MWST inbegriffen

Se realizará una factura por mesa - An invoice will be made per table- Pro Tisch wird eine Rechnung ausgestellt



PESCADOS • FISH • FISCH

Tataki de Atún en costra de Sésamo, wok de verduras y Arroz Basmati 28,00€
Alérgenos: Pescado, Sésamo, Gluten, Soja y Sulfitos
Sesame Crusted Tuna Tataki, vegetable wok and Basmati Rice
Thunfisch-Tataki mit Sesamkruste, Wok-Gemüse und Basmati-Reis

Popieta de lubina rellena de gamba y sofrito sobre pure de chirivía y apio nabo 24,00€
napado de salsa de marisco
Alérgenos: Pescado, crustáceos, lácteos, moluscos, mariscos, apio y sulfitos
Sea bass popieta stuffed with shrimp and sautéed on parsnip and celeriac mashed and covered with seafood sauce
Wolfsbarschfilet gefüllt mit Garnelen und sautiert auf Pastinaken- und Selleriepüree mit Meeresfrüchtesauce

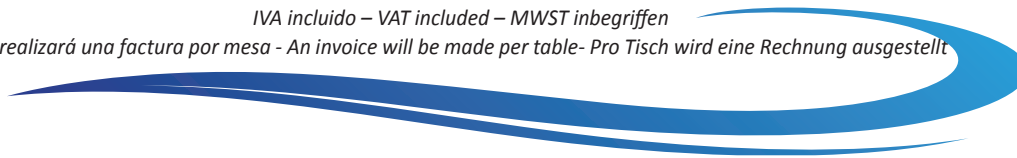
Lomo de Salmón en papillote sobre cama de puerros, patato y trigueros con 24,00€
salsa de mandarinas
Alérgenos: Pescado, Lácteos y Sulfitos
Salmon loin en papillote on a bed of leeks, potato and wild asparagus with mandarin sauce
Lachsfilet en papillote auf einem Bett aus Lauch, Kartoffeln und Wildspargel mit Mandarinsauce

Cazuela de langosta/bogavante frito con patatas, pimientos verdes y huevos fritos S.P.M.
Alérgenos: Gluten, crustáceos y huevos
Clay dish of grilled lobster/lobster, fried eggs, homemade chipped potatoes and green peppers
Eintopf mit frittierte languste/hummer, kartoffeln, grüne paprika und spiegeleiern

Pescado de Barca del día (pregunte a nuestro personal) S.P.M.
Fresh cath of the day (please ask our staff)
Fangfrischer Fisch des Tages (fragen Sie unser Personal)

Nuestros pescados de Barca del día irán acompañados de verdura salteada y patata asada
Our Barca fish of the day will be accompanied by sautéed vegetables and baked potato.
Unser Barca-Fisch des Tages wird von sautiertem Gemüse und Pellkartoffeln begleitet.

IVA incluido – VAT included – MWST inbegriffen
Se realizará una factura por mesa - An invoice will be made per table- Pro Tisch wird eine Rechnung ausgestellt





CARNES • MEAT • FLEISCH

Steak tartar Ola del Mar

33,00€

Alérgenos: Mostaza. Gluten. Pescado y sulfitos

Ola del Mar Steak Tartar

Ola del Mar Steak Tartar

Solomillo de vacuno sobre puré trufado, queso idiazabal, mermelada casera de cebolla, salsa de vino de Rioja y virutas de puerro

32,00€

Alérgenos: Lacteos, gluten, apio y sulfitos

Beef tenderloin on truffled mashed potatoes, idiazabal cheese, homemade onion marmalade,

Rioja wine sauce and leek shavings

Rinderlende auf getrüffelem Püree, Idiazabal-Käse, hausgemachter Zwiebelmarmelade,

Rioja-Weinsauce und Lauchspänen

Costilla de Duroc horneada con mazorca de maiz, tomate y patata asada

25,00€

Alérgenos: Soja, mostaza, lácteos, soja, pescado, gluten, moluscos y sulfitos

Baked Duroc rib-eye with coleslaw and corn on the cob salad

Gebackenes Duroc Rib-Eye, mit Krautsalat und Maiskolbensal

IVA incluido – VAT included – MWST inbegriffen

Se realizará una factura por mesa - An invoice will be made per table- Pro Tisch wird eine Rechnung ausgestellt

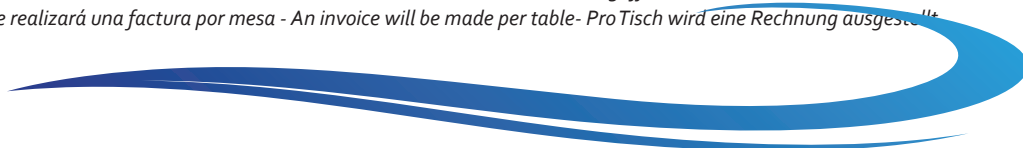


POSTRES • DESSERTS • DESSERTS

Tarta de queso mahones con helado de fruta Alérgenos: Huevos, leche y frutos con cáscara. <i>PDO mahones cheesecake with apricot sorbet</i> <i>Mahones-Käsekuchen g.U. mit Aprikosensorbet</i>	8,00€
Buñuelo de Ensaimada de crema con helado de almendra tostada (10 Min.) Alérgenos: Gluten, Frutos con Cáscara, Lácteos y Huevos <i>Cream Ensaimada fritter with toasted almond ice cream.</i> <i>Sahne-Ensaimada-Fritten mit geröstetem Mandeleis.</i>	8,00€
Coulant de Chocolate negro con Helado de Vainilla Thaiti (10 Min.) Alérgenos: Leche, huevos, frutos con cáscara. <i>Callebaut dark chocolate coulant with hazelnut crumble and almond ice cream (10 min.)</i> <i>Callebaut-Coulant aus Zartbitterschokolade mit Haselnussstreuseln und Mandeleis (10 Min.)</i>	8,00€
Tiramisú mallorquin de ensaimada y Ron Amazonas Alérgenos: Leche, huevos, gluten, frutas con cáscara y sulfitos <i>Mallorcan Tiramisu of ensaimada and Amazon Rum</i> <i>Mallorquinisches Tiramisu aus Ensaimada und Amazonas-Rum</i>	8,00€
Tarta tatín de manzana con helado de Vainilla Thaiti (10 min.) Alérgenos: Gluten, frutos con cáscara, huevo, lácteos y sulfitos <i>Apple tatin tart with Thaiti vanilla ice cream (10 min.)</i> <i>Apfeltörtchen mit Thaiti-Vanilleeis (10 Min.)</i>	8,00€
Panacota de vainilla con texturas de Mango Alérgenos: Lácteos y sulfitos <i>Vanilla panna cotta with mango textures - Vanille-Panna-Cotta mit Mango-Texturen</i> <i>ed ice creams - Verschiedene Eiskremsorten</i>	8,00 €

IVA incluido – VAT included – MWST inbegriffen

Se realizará una factura por mesa - An invoice will be made per table- Pro Tisch wird eine Rechnung ausgestellt





POSTRES • DESSERTS • DESSERTS

Helados variados

7,00 €

Alérgenos: Gluten, frutos con cáscara, huevo, leche y sulfitos

Assorted ice creams - Verschiedene Eiskremsorten

Nuestros sorbetes batidos

7,00 €

Alérgenos: Gluten, frutos con cáscara, huevo, leche y sulfitos

Our blended smoothies - Unsere Milchshakes

IVA incluido – VAT included – MWST inbegriffen

Se realizará una factura por mesa - An invoice will be made per table- Pro Tisch wird eine Rechnung ausgestellt



Copa de Vino dulce • Glass of sweet wine • Ein Glas Süßwein

Macia Batle Blanc de Blancs - (<i>Prensal Blanc Moll</i>)	6,00 €
Terra Dolça - (<i>Chardonnay y Moscatel</i>)	8,00 €
Veritas Dolç - (<i>Moscatel de grano menudo</i>)	7,00 €
Gramona Vi de Glass - (<i>Gewurztraminer</i>)	7,00 €
Pedro Ximenez - (<i>Pedro Ximenez</i>)	7,00 €
Oporto - (<i>Tinta Barroca, Touriga Francesa, Touriga Nacional</i>)	8,00 €

IVA incluido – VAT included – MWST inbegriffen
Se realizará una factura por mesa - An invoice will be made per table- Pro Tisch wird eine Rechnung ausgestellt



Restaurante Ola del Mar

Carrer V. Joaquin Fuster 1

07006 Palma de Mallorca - Balears - España

+ 34 971 274 275

event@oladelmar.es

www.oladelmar.es

Instagram : @restaurantoladelmar

Facebook - Ola del Mar

