



Joaquim Vayreda,
L'espantaocells 1883/85
Paisatge d'Olot

MUSEU
NACIONAL
D'ART DE
CATALUNYA

òleum restaurant





** Michelin

Menú degustació by Fina Puigdevall

El menú es servirà a taula completa /
el menú se servirá en mesa completa / menu will be served full table

Preu-persona / Precio-persona / Price-person:
45,00 €

NO inclou beguda / NO incluye bebida / Drinks NOT included
IVA inclòs / IVA incluido / VAT included



www.oleumrestaurant.com

RAVE, mantega especiada, sal i pebre
RÁBANO, mantequilla especiada, sal y pimienta
RADISH, spicy butter, salt and pepper

CAKE D'ALBERCOC, botifarra negra i d'ou
CAKE DE ALBARICOQUE, butifarra negra y de huevo
APRICOTS 'CAKE, black and egg Catalansausages

BUNYOL DE BACALLÀ
BUÑUELO DE BACALAO
COD FRITTER

CARBASSA DE DIFERENTS MANERES, oli d'oliva negra
CALABAZA DE DIFERENTES MANERAS, aceite de oliva negra
PUMPKIN IN DIFFERENT WAYS, black olive oil

LLUÇ DE PALANGRE AL FORN I CLOÏSSES
MERLUZA DE PALANGRE AL HORNO Y ALMEJAS
BAKED HAKE LONGLINE FISHING AND CLAMS

CRUIXENT DE VEDELLA, ceba, tomàquet i ou fresc
CRUJIENTE DE TERNERA, cebolla, tomate y huevo fresco
CRISPY TENDER BEEF, onion, tomato and fresh egg

LLIMONA, FARIGOLA, ROMANÍ
LIMÓN, TOMILLO, ROMERO
LEMON, THYME AND ROSEMARY

RAJOLA DE XOCOLATA, pa de pessic
TABLETA DE CHOCOLATE, bizcocho
CHOCOLATE TILE, sponge cake