

RESTAURANTE OLEUM

Museu Nacional d'Art de
Catalunya
カタルーニャ州立美術館



RESTAURANTE OLEUM



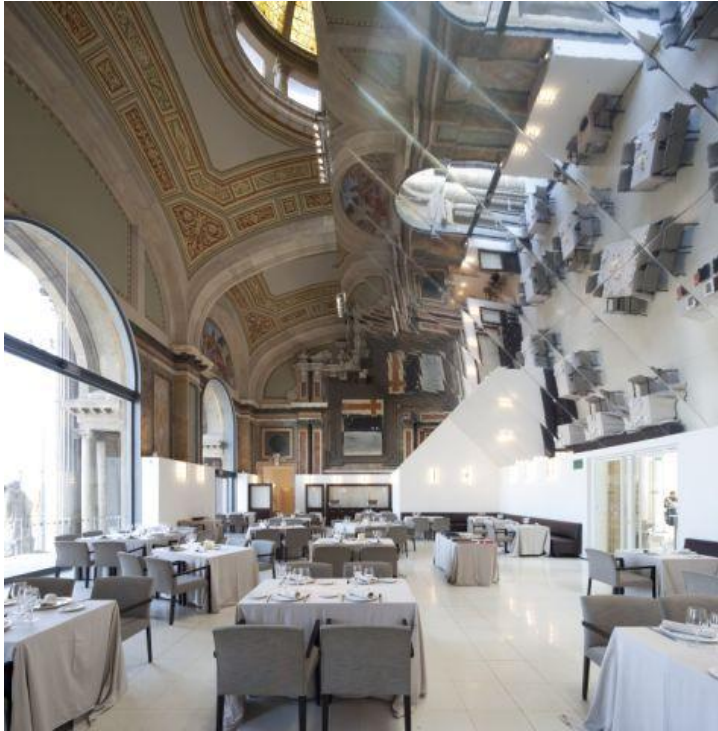
レストラン・オレウムは、バルセロナを象徴する建造物のひとつとして有名なパラウ・ナショナルの玉座の間にあります。スペイン国王アルフォンソ13世が1929年のバルセロナ万博の開幕宣言を行った由緒あるスペースです。

ビラプラナは厳選された最高の食材とエレガンスとイノベーションに基づいた料理を用意し、細部まで気を配ったプロフェッショナルなサービスを提供します。

伝統と前衛がブレンドされた地中海料理と郷土料理は優れた食材の味を完全に引き出すものです。細心の注意を払って盛りつけた一皿を味わうと、自然にデリケートなデザートに惹かれることでしょう。



RESTAURANTE OLEUM



広いダイニングルームでは古典的な調度とモダンな巨大な鏡が良いコントラストを醸し出していますが、本当の主人公は大きく開かれた窓で、バルセロナの眺めが強いインパクトを与えてくれます。テーブルはゆったりと配置されているので、どんなタイプの会食にも適しています。

素晴らしい眺望と心のこもった料理は、このオリジナルな美術館でいかに料理が芸術に変身するかを発見するまたとないチャンスを与えてくれます。





前菜

車エビ、トマトのコンフィ、ドライフルーツのヴィネグレットのサラダ
シーフードのラビオリとエビのビスク・スープ
帆立貝、カボチャ、カルソット・ネギのトリュフ風味
エビの塩焼き、ワサビ風味マヨネーズ添え
フォアグラ、アーティーチョーク、ビーツのジェリーのサラダ

主菜

石焼サーロイン・ステーキ、トリュフ風味のミニ・スパッド芋添え
タルタル・ステーキ
サフラン風味のエイ、ポワロネギのコンポート添え
アンガス黒牛のハンバーグ
ヒラメのオープン焼き、フルーツのコンフィ、セロリのクリーム、柑橘類のソース添え
低温で焼いた子羊、白インゲンのピューレ添え

ア・ラ・カルト料理メニュー



デザート

パンとオリーブオイルとチョコレート
マルメロのタルトタタン
キャラメル化されたミルクのチーズケーキ
フルーツの園、チーズクリームとドライフルーツ添え

ワイン

スペイン各地の原産地呼称 D.O. のワインと
カタルーニャの発泡ワイン、カバを幅広く揃えました。

料金

ランチ・メニュー 28.40 ユーロより
(消費税10%込み)

ア・ラ・カルト・メニュー 45.00 ユーロより
(消費税10%込み)

グループでダイニングルームを専有でご利用の場合 72.00 ユーロより
(消費税10%込み)

ご来店をお待ちしております。



Restaurante Oleum|Parc Montjuic s/n| 34 93 289 06 79 | oleum@vilaplana.com

Yasmina Gallego|Comercial Vilaplana | 34 93 240 59 90|Ext. 1028 | yasmina.gallego@vilaplana.com