



2025

*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*

\*\*\*\*

Tartar de Atún, Kimchee, alga goma wakame y chutney de mango  
Tuna Tartar, Kimchee gel, wakame seaweed and mango chutney  
Alérgenos: Pescado, sésamo y soja

Raolas de bacalao y aceitunas negras con salsa tartara  
Codfish and black olives raolas with tartare sauce  
Alérgenos: Pescado, Gluten, Huevos y Lácteos

Taco de maíz con pulpo braseado, trampó cítrico y all-i-oli de ajo negro  
Corn taco with braised octopus, citrus trampó and black garlic all-i-oli  
Alérgenos: Moluscos, Lácteo y Huevo

Paella Ola del Mar  
Paella Ola del Mar  
Alérgenos: Apio, Crustáceos, Mariscos, Moluscos, Pescado, Lácteos y Sulfitos

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, 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 Cascara, 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)*





## ENTRANTES • STARTERS • VORSPEISE

*Pan, aceitunas y all-i-oli • Bread, olives and all-i-oli • Brot, Oliven und All-i-oli*

*Alérgenos: Gluten, sésamo, lácteos y huevo.*

*Pan de espelta con tomate ramallet y aceite de oliva*

*Alérgenos: Gluten.*

*Spelt bread with ramallet tomatoes and olive oil*

*Dinkelbrot mit Ramallet-Tomaten und Olivenöl*

*Jamón Ibérico*

*Alérgenos: No contiene*

*Iberian ham*

*Iberischer Schinken*

*Anchoas en aceite de oliva y pan Carasatu*

*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*

*Alérgenos: Sésamo, pescado y crustáceos*

*Red shrimp 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*

*Alérgenos: Pescado, sésamo 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*

*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*

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

*Duo of homemade croquettes*

*Duo aus hausgemachten Kroketten*

*Ensalada mixta Ola del Mar*

*Alérgenos: Huevo y frutos con cáscara*

*Mixed salad Ola del Mar*

*Gemischter Salat Ola del Mar*



*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 de brotes tiernos, lomo de salmón marinado, cebolla roja encurtida y vinagreta de mostaza

Alérgenos: Sulfitos, mostaza, pescado

*Baby sprouts salad, smoked eel loin, pickled red onion and kaballaki sauce*

*Babyprossensalat, geräucherter Aal, eingelegte rote Zwiebeln und Kaballaki-Sauce*

Calamar fresco a la andaluza

Alérgenos: Moluscos y gluten

*Andalusian style fresh squid*

*Fischer tintenfisch gebraten nach andalusischer art*

Calamar fresco salteado con sobrasada y picada de ajo y perejil y Salsa Teriyaki

Alérgenos: Moluscos, soja y sulfitos

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

*Frischer tintenfisch, sautiert mit mallorquinischer sobrasada, gehacktem knoblauch und petersilie, dazu teriyaki-sauce*

Taco de maíz con pulpo braseado, trampó cítrico y all-i-oli de ajo negro

Alérgenos: Moluscos, Lácteo y Huevo

*Corn taco with braised octopus, citrus trampó and black garlic all-i-oli*

*Mais-Taco mit geschmortem Oktopus, Zitrus-Trampó und schwarzem Knoblauch-Ali*

Vieira del Pacífico a la plancha con AOVE, sal marina y pimienta

Alérgenos: Moluscos

*Grilled Pacific scallops with AOVE, sea salt and pepper*

*Gegrillte pazifische Jakobsmuscheln mit EVOO, Meersalz und Pfeffer*

Huevos fritos de corral con patatas fritas, sobrasada y butifarrón

Alérgenos: Huevos y Gluten

*Fried free-range eggs with fried potatoes, sobrasada and butifarron*

*Spiegeleier aus Freilandhaltung mit Bratkartoffeln, Sobrasada und Butifarron-Wurst*

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

Ravioli de foie con salsa de trufa, lascas de parmesano y reducción de Ximénez

Alérgenos: Sulfitos, lácteos, gluten, apio y huevos

Foie ravioli in a truffle sauce, Parmesan cheese shavings and reduction of Ximénez

Ravioli gefüllt mit Entenleber, Trüffelsauce, Parmesanflocken und Ximenez-Ermäßigung

Pasta fresca a la marinera con cascara

Alérgenos: Moluscos, Crustáceos, Marisco, Sulfitos, Huevo, Apio, Pescado y Gluten

Fresh pasta marinara with shells

Frische Pasta Marinara mit Muscheln

Paella de Vieiras gratinadas al all-i-oli marinero y Gamba Roja (mínimo 2 personas)

Alérgenos: Apio, Crustáceos, Mariscos, Moluscos, Pescado, Lácteos y Sulfitos

*Paella of Scallops au gratin with all-i-oli marinara and Red Shrimps (minimum 2 persons)*

*Paella von gratinierten Jakobsmuscheln mit Allioli-Marinara und roten Garnelen (mindestens 2 Personen)*

Paella de Marisco (Mínimo 2 personas)

Alérgenos: Apio, Crustáceos, Mariscos, Moluscos, Pescado y Sulfitos

*Seafood Paella (With shell) (Minimum 2 people)*

*Paella mit Meeresfrüchten und Schalentieren (Mindestens 2 personen)*

Paella de "Señorito" mixta ciega (Mínimo 2 personas)

Alérgenos: Apio, crustáceos, mariscos, moluscos, pescado y sulfitos

*"Señorito" peeled mixed paella - shellfish and meat (Minimum 2 people)*

*Paella "Señorito" (gräten – und schalenlos) (Mindestens 2 personen)*

Paella de verduras (Mínimo 2 personas)

Alérgenos: Apio y sulfitos

*Vegetable Paella (Minimum 2 persons)*

*Gemüse-Paella (Mindestens 2 Personen)*

Arroz negro ciego (Mínimo 2 personas)

Alérgenos: Apio, crustáceos, mariscos, moluscos, pescado, gluten y sulfitos

*Spanish black rice paella with peeled seafood (Minimum 2 people)*

*"Schwarzer Reis" mit tinte vom tintenfisch (Mindestens 2 personen)*

Fideuá fideo grueso de mariscos (Mínimo 2 personas)

Alérgenos: Apio, crustáceos, mariscos, moluscos, pescados, sulfitos y gluten

*Thick short noodles with seafood (Minimum 2 people)*

*Grosse fideo-nudeln mit meeresfruchten (Mindestens 2 personen)*

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**

### **Arroz a la Marinera (Mínimo 2 personas)**

Alérgenos: Apio, crustáceos, mariscos, moluscos, pescado y sulfitos

*Seafood rice soup (Minimum 2 people)*

*Reis a la Marinera (Mindestens 2 personen)*

### **Caldereta Mallorquina de Langosta (Mínimo 2 personas)**

Alérgenos: Apio, Crustáceos, Mariscos, Moluscos, Pescado, Gluten, Lácteos y Sulfitos

*Mallorcan lobster stew (Minimum 2 people)*

*Mallorquinischer Hummereintopf (Mindestens 2 personen)*

### **Caldereta Mallorquina de Bogavante (Mínimo 2 personas)**

Alérgenos: Apio, Crustáceos, Mariscos, Moluscos, Pescado, Gluten, Lácteos y Sulfitos

*Mallorcan Lobster Stew (Minimum 2 people)*

*Eintopf mit Hummer (Mindestens 2 personen)*

### **Paella de Langosta (Mínimo 2 personas)**

Alérgenos: Apio, crustáceos, mariscos, moluscos, pescado y sulfitos

*Lobster Paella (Minimum 2 people)*

*Mallorquinischer hummereintopf (Mindestens 2 personen)*

### **Paella de Bogavante (Mínimo 2 personas)**

Alérgenos: Apio, crustáceos, mariscos, moluscos, pescado y sulfitos

*Majorcan lobster paella o lobster paella (Minimum 2 people)*

*Paella mit languste oder hummer (Mindestens 2 personen)*

*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

*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  
napado de salsa de marisco

*Alérgenos: Pescado, Crustáceos, 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  
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*

Mariscada de Bogavante Quarter, Vieira, Gamba Roja y Mejillones (2 pers.)

*Alérgenos: : Marisco, Crustáceos y Moluscos*

*Seafood with Lobster Quarter, Scallops, Red Shrimp and Mussels (2 persons)*

*Meeresfrüchte mit Hummerviertel, Jakobsmuscheln, roten Garnelen und Muscheln (2 Personen)*

Cazuela de langosta/bogavante frito con patatas, pimientos verdes y huevos fritos

*Alérgenos: Gluten, crustáceos y huevos*

*Clay dish of grilled lobster/lobster, fried eggs, homemade chipped potatoes and green peppers*

*Eintopf mit frittierter languste/hummer, kartoffeln, grüne paprika und spiegeleiern*

Pescado de Barca del día (pregunte a nuestro personal)

*Fresh fish 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

Alérgenos: Mostaza 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

Alérgenos: Lácteos, Apio y Sulfitos

*Beef tenderloin on truffled mashed potatoes, idiazabal cheese, homemade onion marmalade, Rioja wine sauce and leek shavings*

*Rinderlende auf getrüffeltem Püree, Idiazabal-Käse, hausgemachter Zwiebelmarmelade, Rioja-Weinsauce und Lauchspänen*

Costilla de Duroc horneada, con ensalada coleslaw y mazorca de maíz

Alérgenos: Soja, Mostaza, Lácteos, Soja, Pescado, Moluscos y Sulfitos

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

*Gebackenes Duroc Rib-Eye, mit Krautsalat und Maiskolbensal*

Chuletón de vaca vieja (1 kg) con patatas gajo y padrón (Maduración 50 días)

Alérgenos: No contiene

*Old beef cutlet (1 kg) with wedge potatoes and "padrón" (a local spicy dish) Ripening 50 days*

*Altes Rinderkotelett (1 kg) mit Kartoffelspalten und "Padrón" (ein würziges Gericht aus der Region) Reifung 50 Tage*

*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 DOP con sorbete de albaricoque

Alérgenos: Huevos, leche y frutos con cáscara.

*PDO mahones cheesecake with apricot sorbet*

*Mahones-Käsekuchen g.U. mit Aprikosensorbet*

Buñuelo de Ensaimada de crema con helado de almendra tostada

Alérgenos: Gluten, Frutos con Cáscara, Lácteos y Huevos

*Cream Ensaimada fritter with toasted almond ice cream.*

*Sahne-Ensaimada-Fritten mit geröstetem Mandeleis.*

Coulant de chocolate negro Callebaut con crumble de avellana y Helado de almendra (10 minutos)

Alérgenos: Leche, huevos, frutos con cáscara.

*Callebaut dark chocolate coulant with hazelnut crumble and almond ice cream (10 min.)*

*Callebaut-Coulant aus Zartbitterschokolade mit Haselnussstreuseln und Mandeleis (10 Min.)*

Tiramisú mallorquin de ensaimada y Ron Amazonas

Alérgenos: Leche, huevos, gluten, frutos con cáscara y sulfitos

*Mallorcan Tiramisu of ensaimada and Amazon Rum*

*Mallorquinisches Tiramisu aus Ensaimada und Amazonas-Rum*

Tarta tatin de manzana con helado de Vainilla Thaiti (10 minutos)

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

*Apple tatin tart with Thaiti vanilla ice cream (10 min.)*

*Apfeltörtchen mit Thaiti-Vanilleeis (10 Min.)*

Macedonia de frutas en su almíbar de naranja

Alérgenos: Gluten, Frutos con Cáscara, Huevo, Leche y Sulfitos

*Fruit Macedonia in its orange syrup*

*Obstsalat in Orangensirup*

*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**

*Alérgenos: Gluten, Frutos con Cáscara, Huevo, Leche y Sulfitos*

*Assorted ice creams*

*Verschiedene Eiskremsorten*

### **Sorbete de limón**

*Alérgenos: Gluten, Frutos con Cáscara, Huevo, Leche y Sulfitos*

*Lemon sorbet*

*Zitronensorbet*

*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 (Prensal Blanc Moll)

Terra Dolça (Chardonnay y Moscatel)

Veritas Dolç (Moscatel de grano menudo)

Gramona Vi de Glass (Gewurztraminer)

Pedro Ximenez (Pedro Ximenez)

Oporto (Tinta Barroca, Touriga Francesa, Touriga Nacional)

*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](http://www.oladelmar.es)**

**Instagram : @restaurantoladelmar**

**Facebook - Ola del Mar**

