



OLIVIA

*Donde compartir y saborear la Navidad*

*en  
Diciembre  
abrimos para ti!*

*Olivia elabora una cocina pensada única y exclusivamente para capturar los pequeños trocitos de vida que nos hacen sentir. Olivia es cocina cósmica mediterránea y con mucha luz.*

# OLIVIA

Cualquier motivo es bueno para cultivar las relaciones entre tus familiares, amigos y compañeros... Y que mejor fecha que la Navidad para disfrutar con ellos.

Te hemos preparado unos menús para compartir y saborear estas fechas.



# OLIVIA

## Menú de mediodía

### Entrantes

*A elegir tres iguales para todos*

*Comienza el viaje interior con esta selección de platos llenos de luz*

- Conté, brugge old prestige, brie, sotuélamos trufa y manchego ahumado
- Rocks de berenjena violeta en tempura
- Anchoas de Vinaroz con aguacate, tomate y cebolla morada
- Mejillones a la llama con aceite de Arbequina
- Pollo asado en croqueta con bechamel
- Tellinas del Mediterráneo con aceite de Arbequina
- Bombitas de queso de mamá
- Un buen tomate, cebolla tierna, ventresca de atún y AOVE

### Principal

*Uno a elegir*

*Platos creados para que el tiempo se detenga*

- Chuletas de cordero lechal con patatas y huevo
- Lingotes de atún rojo al sésamo tostado vuelta y vuelta con una suave crema de wasabi
- Bacalao gratinado a baja temperatura con langostinos y una muselina de alioli
- Arroz del senyoret
- Arroz de pato, foie y verduras en crudité
- Arroz de verduras de temporada
- Arroz meloso del senyoret

### Postre

*Los postres de Olivia hacen que vivas el momento*

- Olivia y su tarta de queso
- Sorbete de menta con lima
- Brownie de chocolate con helado

39€

POR PERSONA  
IVA INCLUIDO

\* Menú a mesa completa

\* El arroz mínimo para 2 personas y un tipo por mesa

\* Bebida no incluida



OLIVIA

# Comidas

## Entrantes

*A elegir tres iguales para todos*

- Conté, brugge old prestige, brie, sotuélamos trufa y manchego ahumado
  - Rocks de berenjena violeta en tempura
- Anchoas de Vinaroz con aguacate, tomate y cebolla morada
  - Mejillones a la llama con aceite de Arbequina
  - Pollo asado en croqueta con bechamel
- Tellinas del Mediterráneo con aceite de Arbequina
  - Bombitas de queso de mamá
- Un buen tomate, cebolla tierna, ventresca de atún y AOVE

## Principal

*Uno a elegir*

- Chuletas de cordero lechal con patatas y huevo
- Lingotes de atún rojo al sésamo tostado vuelta y vuelta con una suave crema de wasabi
- Bacalao gratinado a baja temperatura con langostinos y una muselina de alioli
  - Arroz del senyoret
- Arroz de pato, foie y verduras en crudité
  - Arroz de verduras de temporada
  - Arroz meloso del senyoret

## Postre

- Brownie de chocolate con helado

## Bebidas

Barra libre durante la cena  
Cervezas, agua, refrescos y vino selección Olivia

48€  
POR PERSONA

*\* Menú a mesa completa*

*El arroz mínimo para 2 personas y un tipo por mesa*



OLIVIA

# Cenas

## Menú Tapeo

- Conté, brugge old prestige, brie, sotuélamos trufa y manchego ahumado
  - Rocks de berenjena violeta en tempura
    - Olivia y sus patatas bravas
  - Taco de costilla asada con kimchee, col lombarda y hierbabuena
    - Mini burger RED
- Pan de cristal con sobrasada, queso de cabra, huevos de codorniz y spicy honey
  - Huevos con puntilla, patata monalisa y jamón de Guijuelo

## Postre

- Brownie, toffee salado

## Bebidas

Barra libre durante la cena  
Cervezas, agua, refrescos y vino selección Olivia

35€  
POR PERSONA  
IVA INCLUIDO

*\*La barra libre termina una vez finalizada la cena*

*\*Copas 7€*



OLIVIA

*Donde compartir y saborear la Navidad*

## *Comida de Navidad*

*25 de Diciembre*

### *Empezamos con...*

- Jamón de bellota 100% ibérico
- Pan de cristal, tomate y all i oli
- Ensaladilla de pato y foie
- Berberechos a la llama
- Bombitas de queso de mamá

### *primer Plato*

- Alcachofa a baja temperatura con cecina de wagyu

### *del Mar*

- Arroz meloso de Bogavante y sepia

### *el Dulce*

- Coulant de chocolate
- Dulces navideños
- Café e infusiones

58€

POR PERSONA  
IVA INCLUIDO

\* Bebida no incluida



OLIVIA

*Diciembre*  
*en*  
*abrimos para ti!*

L	M	X	J	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

Información y reservas

Telf. 611 151 433

[www.oliviabenicassim.com](http://www.oliviabenicassim.com)

OLIVIA  
Grupo

OLIVIA

RED  
—BURGER COMPANY—

Rh Rubén López  
Catering · Eventos · Restauración

JIMENA  
BENICASSIM

OLIVIA  
Catering & Events

[www.oliviagrupo.com](http://www.oliviagrupo.com)