



Olea

by SERAWA

Menús Navidad

2023
2024

Olea

by SERAWA

Nochebuena

Crema de Calabaza y Azafrán

Buñuelo de Bacalao
con su Corteza al Pil Pil

Ostra Valenciana a la Brasa
con Gel Marino y Aceite de Humo

Ensalada de Pato,
Foie, Puerro y Mango

Canelón de Col Lombarada,
Corvina asada y Mayonesa Japonesa gratinadas 4.7

Lubina Salvaje,
Muselina de Guisantes y Verduras de nuestra Huerta
o

Paletilla de Cordero,
çSalsa de Naranja y Manzana asada

Hojaldre de Manzana caliente y Helado de Vainilla al Bourbon

Dulces navideños y Turrónes

70 euros
(bebida no incluida)

Chef: Germán López

Olea

by SERAWA

Día de Navidad

Consomé tostado,
virutas de Jamón Ibérico y Piel crujiente de Pollo de Corral

Ensalada de Setas Silvestres,
Perdiz en escabeche, Fondillón, Granada y Castañas

Vieira Asada con Huevo a baja temperatura,
Panceta ahumada y Salsa trufada

Canelón de Pato,
Setas, Boniato y Salsa de Cassis

Costillar Ibérico laqueado a baja temperatura,
cremoso de Maiz, Puerro y esencia de Aromáticas de nuestra Huerta

o
Bacalao a baja temperatura
con pomada de Yema y Brandada de Ajo negro

Arnadi de Calabaza y Piñones

Dulces navideños y Turrone

70 euros
(bebida no incluida)

Chef: Germán López

Olea

by SERAWA

1 de Enero

3 entrantes a elegir entre:

:

Rollito de Boquerón, Espinacas y Queso de la terreta

Buñuelo de Bacalao al Pil Pil

Ensaladilla de Sepia con su Tinta,
Uva Verde del Terreno y Altramuces

Guacamole Marino con Hinojos de Tierra y de Mar,
Tomate y Pulpo Seco

Caballa a la Llama macerada con Aceite de Salazón,
Alcaparras, Cebolleta y Confitura de Aceituna Negra de Juanjo

Hummus de Berenjena con Quinoa frita y Berros

Crema de Verduras de Temporada y Espuma de....

Principal:

Arroz de Puchero en Paella

Postre:

Torrija de Calabaza

45 euros
(bebida no incluida)

Chef: Germán López