



SERAWA

ENTRANTES FRÍOS

COLD STARTERS

Tabla de jamón ibérico con tomate y pan de cristal Table of iberian ham with tomato and crystal bread	25€
Tabla de quesos nacionales acompañado de jalea real y frutos secos National cheese board accompanied by royal jelly and nuts	20€
Carpaccio de atún rojo con vinagreta de aceituna negra Red tuna carpaccio with black olive vinaigrette	20€
Carpaccio de gambas con frutos secos crujientes y vinagreta de cítricos Prawn carpaccio with crunchy nuts and citrus vinaigrette	19€

ENTRANTES CALIENTES

HOT STARTERS

Alcachofa a la brasa, huevo escalfado, lascas de mojama y ajo blanco Grilled artichoke, poached egg, mojama flakes and white garlic	18€
Parrillada de verduras de nuestro huerto ecológico a la brasa Grilled vegetables from our organic garden	15€
Coca d'Oli con aceitunas negras, cebolleta dulce, tomate del huerto y anchoas Coca d'Oli with black olives, sweet onion, tomato from the garden and anchovies	10€ / 19€
Coca de berenjena, anchoas y foie Eggplant, anchovies and foie coca Half	14€ / 22€
Croquetas artesanas variadas de nuestro obrador (Jamón, Queso, Gambas) Various artisan croquettes from our workshop (Ham, Cheese, Prawns)	16€
Buñuelo cremoso de bacalao Creamy cod fritter	3€
Verduras de nuestro huerto en tempura con mahonesa picante Vegetables from our garden in tempura with spicy mayonnaise	18€
Calamar con velo fino frito acompañado de ali-oli negro Fried thin veiled squid accompanied by black ali-oli	18€

ENSALADAS Y ENSALADILLAS

SALADS

Tomate raff aliñado con Ventresca de Bonito Raff tomato seasoned with bonito belly	15€
Ensaladilla de sepia Cuttlefish salad	19€
Ensalada de queso Burrata con Pesto, tomate, canónigos y rúcula Burrata cheese salad with pesto, tomato, lamb's lettuce and arugula	16€
Espencat a la brasa con Capellans Grilled espencat with Capellans	16€

DE LA MAR

FROM THE SEA

Rodaballo a la brasa (mín. 2 pers.) Grilled turbot (minimum 2 people)	65€ Kilo
Gabardina de bacalao sobre cama de pisto con ali-oli de hierbas y miel Cod trench on a bed of ratatouille with herb and honey ali-oli	22€
Lubina frita a la pimienta negra sobre salsa española acompañada de puré rústico de patata Fried sea bass with black pepper on spanish sauce accompanied by rustic mashed potatoes	22€
Cruet de Peix tradicional de la Marina Traditional marina cruet de peix	22€

PAELLA

(Mín. 2 pers. / precio por pers. - Min. 2 ppl / price per person)

Arroz del Señor Señoret rice	18€
Arroz de calamar y alcachofas Squid and artichoke rice	19€
Arroz de pollo campero y verduras de nuestro huerto ecológico Free-range chicken rice and vegetables from our organic garden	18€
Arroz de Ibéricos Iberian rice	18€
Fideua de Pato, setas y foie Duck fideua. mushrooms and foie	19€
Fideua de pescado de la lonja Fish fideua from the market	18€

CARNES Y BRASAS

MEATS AND GRILLS

Chuletón de vaca blonda española premium (para compartir 2 pers.) Premium spanish blonda beef steak (for 2 people to share)	85€ kilo
Solomillo a la brasa de carbón Charcoal grilled sirloin	30€
Steak tartar sobre tuétano a la brasa Steak tartare on grilled bone marrow	29€
Canelones de rabo de toro con fina bechamel trufada Oxtail cannelloni with fine truffle bechamel	18€
Hamburguesa vaca madurada (200gr), cebolla caramelizada, queso cheddar y mostaza Matured cow burger (200gr), caramelized onion, cheddar cheese and mustard	18€

POSTRES CASEROS

HOMEMADE DESSERTS

Tarta " Adictiva " de chocolate fundido "Addictive" molten chocolate cake	9€
Tarta cremosa de queso con frutos rojos y Yuzu Creamy cheesecake with red berries and Yuzu	9€
Tarta fina hojaldrada de manzana con helado (preparación 20 minutos) Fine flaky apple pie with ice cream (preparation 20 minutes)	12€
Torrija de calabaza Pumpkin torrija	9€
Piña macerada con ron, canela, menta y helado de coco con lima Pineapple macerated with rum, cinnamon, mint and coconut ice cream with lime	12€

VINOS DULCES DE ACOMPAÑAMIENTO

SWEET ACCOMPANING WINES

Tokaji 5 Puttonyos (copa / wineglass)	20€
Casta Diva (copa / wineglass)	12€
Madeira (copa / wineglass)	15€
Pedro Ximenez PX (copa / wineglass)	12€

SERAWA

Olea

by SERAWA

COCINA DE TRADICIÓN
EVOLUCIONADA

PRODUCTO DE KM 0, 100% SOSTENIBLE

C/ Cabo Estaca de Bares, 11 03724 Moraira +34 965 747 188
info.moraira@serawahotels.com

www.serawahotels.com/hoteles/serawa-moraira/olea-by-serawa



oleabysarawa
Olea By SERAWA