



L'OLIVERA

“L'Olivera és el reflex de la nostra cultura, la nostra manera d'entendre i expressar el nostre territori.”

“L'Olivera es el reflejo de nuestra cultura, nuestra forma de entender y expresar nuestro territorio.”

Paco Pérez

PER COMENÇAR PARA EMPEZAR

PERNIL de gla 100% Ibèric "Cinco Jotas", coca de vidre i tomàquet 36,00€
JAMÓN de bellota 100% Ibérico Cinco Jotas, pan de cristal y tomate

CALÇOTS sobre romesco i anxoves 24,00 €
CALÇOTS sobre romesco y anchoas

CREMA DE CARBASSA, quisquilla i bunyols de moniato 18,00 €
CREMA DE CALABAZA, quisquilla y buñuelos de boniato

"AJÍ AMARILLO MEDITERRANI" amb pop de la costa 22,00 €
AJÍ AMARILLO MEDITERRÁNEO con pulpo de la costa

BURRATA, tomàquets confitats i ametlles 18,00 €
BURRATA, tomates confitados y almendras

DAUS DE SÈPIA, nyoquis i pesto d'espínacs 27,00 €
DADOS DE SEPIA, ñoquis y pesto de espinacas

PÈSOLS amb carxofes i pernil 32,00 €
GUISANTES con alcachofas y jamón

Maridatge suggerit: Cava Touch of Rosé – Perelada – D.O. Cava
Sugerencia de maridaje: Cava Touch of Rosé – Perelada – D.O. Cava

ELS NOSTRES ARROSSOS NUESTROS ARROCES

ARRÒS MAR I MUNTANYA d'escamarlans i aletes de pollastre 28,00 €
ARROZ MAR Y MONTAÑA de cigalas y alitas de pollo

ARRÒS en un socarrat amb gambes de la Mar d'Amunt 34,00 €
ARROZ en un socarrat con gambas de la "Mar d'Amunt"

Maridatge suggerit: Finca La Garriga blanc – Perelada – D.O. Empordà
Sugerencia de maridaje: Finca La Garriga blanco – Perelada – D.O. Empordà

DEL NOSTRE MAR *DE NUESTRO MAR*

LLOBARRO, sedós a la brasa, calamar i olives 36,00 €
LUBINA, sedoso a la brasa, calamar y olivas

LLENGUADO A LA MEUNIÈRE amb patata, espinacs i xampinyons 44,00€
LENGUADO A LA MEUNIÈRE con patata, espinacas y champiñones

TÀRTAR de tonyina elaborat a taula 34,00€
TARTAR de atún elaborado en mesa

Maridatge suggerit: Obsequi blanc – Perelada – D.O. Empordà
Sugerencia de maridaje: Obsequi blanco – Perelada – D.O. Empordà

DES DE LES ALBERES *DESDE LAS ALBERAS*

STEAK TARTAR de vedella de l'Albera elaborat a taula 34,00€
STEAK TARTAR de ternera de las Alberas elaborado en mesa

LLOM DE XAI, crema de pinyons i pastanagues tendres 42,00 €
LOMO DE CORDERO, crema de piñones y zanahorias tiernas

FILET de vedella, cafè Paris, patata Pont Neuf i espinacs 36,00 €
SOLOMILLO de ternera, café Paris, patata Pont Neuf y espinacas

Maridatge suggerit: Aires de Garbet – Perelada – D.O. Empordà
Sugerencia de maridaje: Aires de Garbet – Perelada – D.O. Empordà

Selecció de pans 4,50 €
Selección de panes

TAULA DE FORMATGES

TABLA DE QUESOS

TERRITORI I PROXIMITAT de la mà de Toni Gerez 26,00 €
TERRITORIO Y PROXIMIDAD de la mano de Toni Gerez

Selecció de 5 formatges per a 2 persones / *Selección de 5 quesos para 2 personas*

Maridatge suggerit: Gran Claustro – Perelada – D.O. Empordà
Sugerencia de maridaje: Gran Claustro – Perelada – D.O. Empordà

MÓN DOLÇ L'OLIVERA

MUNDO DULCE L'OLIVERA

TORRADA DE SANTA TERESA, cafè i coco 12,00 €
TORRIJA, café y coco

BUNYOLS DE XOCOLATA i gelat de llet d'ovella 12,00 €
BUÑUELOS DE CHOCOLATE y helado de leche de oveja

FRUITS VERMELLS i gelat d'arròs amb llet 9,00 €
FRUTOS ROJOS y helado de arroz con leche

Les nostres postres de la setmana 9,00 €
Nuestro postre de la semana

Selecció dels nostres gelats i sorbets 8,00 €
Selección de nuestros helados y sorbetes

Maridatge suggerit: Garnatxa Dolça 12 anys – Perelada – D.O. Empordà
Sugerencia de maridaje: Garnacha Dulce 12 años – Perelada – D.O. Empordà