
POSTRES...

POSTRES...

Xocolata i vanilla '21 12,00 €
Chocolate y vainilla '21

Còctel de cítrics 12,00 €
Cocktail de cítricos

Flamets, llet d'ovella i aromes de romaní 12,00 €
Tocinillo de cielo, leche de oveja, aromas de romero

Les nostres postres de la setmana 12,00 €
Nuestro postre de la semana

Gelats i sorbets d'elaboració pròpia 6,00 €
Helados y sorbetes de elaboración propia

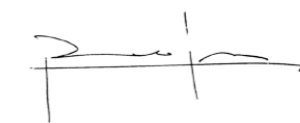
Suggerència de maridatge: Perelada Garnatxa de L'Empordà 12 anys
Sugerencia de maridaje: Perelada Garnatxa de L'Empordà 12 años

Suplement selecció de pans 2,50 €
Suplemento selección de panes

L'OLIVERA
BY PACO PÉREZ

“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

HOTEL
PERALADA

COMPARTIM?

¿COMPARTIMOS?

Calamars Black&White 16,00 €
Calamares Black&White

Pernil de gla 100% Ibèric "Cinco Jotas", coca de vidre i tomàquet 33,00 €
Jamón de Bellota 100% Ibérico Cinco Jotas, pan de cristal y tomate

Anxoves, ametlles, all negre i fines llesques de pa torrat 18,00 €
Anchoas, almendras, ajo negro y finas tostas

Croquetes d'escalivada amb maionesa del seu suc 12,00 €
Croquetas de escalivada, mayonesa de su jugo

Cloïsses a la marinera 24,00 €
Almejas a la marinera

Suggerència de maridatge: Cava Stars Touch of Rosé - Perelada - DO Cava
Sugerencia de maridaje: Cava Stars Touch of Rosé - Perelada - DO Cava

PER COMENÇAR....FRESCOS

PARA EMPEZAR....FRESCOS

Amanida "Verde que te quiero verde" 13,00 €
Ensalada verde que te quiero verde

Gaspatxo cremós amb llamàntol blau 44,00 €
Gazpacho cremoso con bogavante azul

Bou de mar, tomàquets i clorofil·les 21,00 €
Buey de mar, tomates y clorofilas

Suggerència de maridatge: Cava Cuvee Especial Brut Nature - Perelada - DO Cava
Sugerencia de maridaje: Cava Cuvee Especial Brut Nature - Perelada - DO Cava

AMB TEMPERATURA...

CON TEMPERATURA...

Albergínia sobre un dashi de miso, formatge i anguila fumada 21,00€
Berenjena sobre un dashi de miso, queso y anguila ahumada

Xanguets, parmentier de còdium i ou d'ànec 18,00 €
Chanquetes, parmentier de codium y huevo de pato

Pop recordant gener 21,00€
Pulpo recordando enero

Mandonguilles a mode de fricandó 23,00 €
Albóndigas a modo de fricandó

Suggerència de maridatge: Finca Espolla - Perelada - DO Empordà
Sugerencia de maridaje: Finca Espolla - Perelada - DO Empordà

ARROSSOS...

ARROCES...

Llauna de arròs de verdures del nostre hort 22,00 €
Arroz a la llauna de verduras de nuestra huerta

Arroz socarrat de sèpia i gamba 34,00 €
Arroz socarrat de sepia y gamba

Suggerència de maridatge: Finca Garriga Blanc - Perelada - DO Empordà
Sugerencia de maridaje: Finca Garriga Blanco - Perelada - DO Empordà

DEL NOSTRE MAR...

DE NUESTRA MAR...

Bruixa a la meunière amb gnocchi a la salvia 28,00 €
Gallo a la meunière con gnocchi a la salvia

Peix de la Llotja de Roses en un xiringuito de la Mar d'Amunt 35,00 €
Pescado de la Lonja de Roses en un chiringuito de " la Mar d'Amunt "

Tàrtar de bonitol sobre tàrtar de tomàquet i envinagrats 30,00 €
Tartar de bonito sobre un tartar de tomate y encurtidos

Bacallà a la llauna, peus de porc i espinacs 32,00 €
Bacalao a la llauna, pie de cerdo y espinacas

Tàrtar de tonyina elaborat a sala 29,00 €
Tartar de atún elaborado en sala

Suggerència de maridatge: Brut Réserve - Taittinger - AOC Champagne
Sugerencia de maridaje: Brut Réserve - Taittinger - AOC Champagne

DEL BOSC....

DEL BOSQUE....

Picantón en perigourdine, patates cremoses i soufflé 28,00 €
Picantón en perigourdine, patatas cremosas y soufflé

Espatlleta de cabrit lacada, blat, mole i briox 37,00 €
Espaldita de cabrito lacada, maíz, mole y brioche

Filet de vedella amb salsa cafè de Paris, cremós i verdures del nostre hort 35,00 €
Solomillo de ternera en café de Paris, cremoso y verduras de nuestra huerta

Steak Tartar de vedella de l'Albera elaborat a sala 27,00 €
Steak Tartar de ternera de la Albera elaborado en mesa

Suggerència de maridatge: Gran Claustro - Perelada - DO Empordà
Sugerencia de maridaje: Gran Claustro - Perelada - DO Empordà