

# L'OLIVERA

RESTAURANT



---

A l'Hotel Peralada Wine Spa& Golf sabem la importància d'una bona alimentació i per aquest motiu hem elaborat aquesta carta on predomina el producte de proximitat i les creacions gustoses i equilibrades. En aquest sentit, comptem amb la certificació Healthia, la qual acredita que els nostres hostes poden gaudir d'una alimentació saludable al llarg de tota la seva estada. Les eleccions Healthia s'identifiquen amb aquesta icona\*.

*En el Hotel Peralada Wine Spa & Golf sabemos de la importancia de una buena alimentación y por este motivo hemos elaborado esta carta donde predomina el producto de proximidad y las creaciones apetitosas y equilibradas. En este sentido, contamos con la certificación Healthia, la cual acredita que nuestros huéspedes podrán disfrutar de una alimentación saludable a lo largo de toda su estancia. Las elecciones Healthia se identifican con este icono\*.*

À l'Hôtel Peralada Wine Spa & Golf, nous sommes conscients de l'importance d'une bonne alimentation. C'est pourquoi nous avons préparé cette carte qui met à l'honneur les produits de proximité et les créations équilibrées et appétissantes. En ce sens, nous disposons de la certification Healthia qui atteste que nos clients peuvent bénéficier d'une alimentation saine tout au long de leur séjour. Les choix Healthia sont signalés par cette icône\*.

*At Hotel Peralada Wine Spa & Golf, we know how important a healthy diet is. This is why we have created this menu featuring local products and appetizing and balanced creations. In this regard, we boast the Healthia certification which shows that our guests can enjoy a healthy diet throughout their entire stay. The Healthia choices are identified with this symbol\*.*



**HEALTHIA**  
CERTIFICATION

Healthy  
food  
certification  
in excellent  
hotels

---

## PER COMPARTIR

Anxoves de l'Escala amb coca de vidre i tomàquet	17,00 €
Croquetes de peix i marisc (8 unitats)	14,00 €
Calamars a la romana	17,50 €
Quinoa amb bolets de temporada, espinacs, verdures i vinagreta de taronja *	13,50 €
La nostres verdures a la graella * (Disposem de salsa romesco)	15,50 €
Gambes mitjanes de Roses a la planxa (250 gr.)	29,50 €
Broqueta de llagostins en tempura amb coco, mel i curri (6 unitats)	15,00 €
Pernil ibèric de gla D.O. Dehesa Extremadura, coca de vidre i tomàquet	25,50 €

---

## UN BON COMENÇAMENT

Amanida de <i>crudités</i> i verdures de l'horta de Peralada *	12,50 €
Foie gras d'ànec mi-cuit amb poma de l'Empordà i oliva dolça	18,50 €
Sardines marinades amb cítrics i gingebre	15,50 €
Vieires confitades al cava amb espàrrecs blancs i esferes de magrana	19,30 €
Pop a la brasa amb hummus, remolatxa i oli de sèsam	19,50 €
Brou de pollastre i menta amb ou escumat	13,00 €

---

## PASTA FRESCA I ARRÒS DE PALS

Arròs de verdures de temporada *	19,50 €
Paella de peix i marisc del golf de Roses	29,50 €
Rigatoni al pesto amb llagostins, panses i nous	16,50 €
El nostre caneló de bolets amb tòfona i crema de parmesà	17,50 €

\* Proposta **HEALTHIA**

\* Proposta Vegana **HEALTHIA**

---

## LA LLOTJA

Llom de bacallà amb cebetes glacejades, castanyes, puré de moniato i salsa ratafia	28,50 €
Suprema de salmó salvatge amb mango, espàrrecs verds, gíngebre i oli d'espècies *	25,30 €
Estofat de sèpia amb ceps i mongetes del ganxet	26,70 €
Peix de mercat amb cremós de suquet	26,50 €
Tàrtar de tonyina elaborat a sala *	26,50 €

---

## CARNS I AVIRAM

Steak tàrtar de vedella elaborat a sala	26,50 €
<i>Chuletón</i> de vaca vella Gallega a la graella (600 gr.) amb patates al caliu, pebrots del Padrón i salsa <i>chimichurri</i>	52,50 €
Carrat de xai de l'Empordà amb salsa barbacoa i emulsió de menta	28,00 €
Filet de vedella amb rossinyols, confitura de ceba de Figueres i salsa de vi	27,00 €
Garrí desossat i cuit a baixa temperatura amb "tatín" de remolatxa i salsa tòfona	25,50 €
Els nostres ous estrellats amb patates, sobrassada i mel de canya	17,50 €
Ou poché amb saltat de bolets i espàrrecs verds *	19,50 €

---

## MENÚ DEGUSTACIÓ

(Només s'oferirà al servei de sopar)

Amb maridatge de vins	74,00 €
Sense maridatge de vins	55,00 €

---

## DEGUSTACIÓ D'OLIS I SALS

5,00 €

---

## PARA COMPARTIR

Anchoas de l'Escala con coca de vidrio y tomate	17,00 €
Croquetas de pescado y marisco (8 unidades)	14,00 €
Calamares a la romana	17,50 €
Quinoa con setas de temporada, espinacas, verduritas y vinagreta de naranja *	13,50 €
Nuestras verduras a la parrilla * (Disponemos de salsa romesco)	15,50 €
Gambas medianas de Roses a la plancha (250 gr.)	29,50 €
Brochetas de langostinos en tempura con coco, curry y miel (6 unidades)	15,00 €
Jamón ibérico de bellota D.O. Dehesa Extremadura, coca de vidrio y tomate	25,50 €

---

## UN BUEN PRINCIPIO

Ensalada de <i>crudités</i> y verduritas de la huerta de Peralada *	12,50 €
Foie gras de pato mi-cuit con manzana del Empordà y aceituna dulce	18,50 €
Sardinas marinadas con cítricos y jengibre	15,50 €
Vieiras confitadas al cava con espárragos blancos y esferas de granada	19,30 €
Pulpo a la brasa con hummus, remolacha y aceite de sésamo	19,50 €
Caldo de pollo y menta con huevo poché	13,00 €

---

## PASTA FRESCA Y ARROZ DE PALS

Arroz de verduras de temporada *	19,50 €
Paella de pescado y marisco del golf de Roses	29,50 €
Rigatoni al pesto con langostinos, pasas y nueces	16,50 €
Nuestro canelón de setas con trufa y crema de parmesano	17,50 €

\* Propuesta **HEALTHIA**

\* Propuesta Vegana **HEALTHIA**

---

## LA LONJA

Lomo de bacalao con cebollitas glaseadas, castañas, puré de boniato y salsa ratafía	28,50 €
Suprema de salmón salvaje con mango, espárragos verdes, jengibre y aceite de especias *	25,30 €
Estofado de sepia con ceps y judías de gancho	26,70 €
Pescado de mercado con cremoso de suquet	26,50 €
Tartar de atún elaborado en la sala *	26,50 €

---

## CARNES Y AVES

Steak tartar de ternera elaborado en la sala	26,50 €
Chuletón de vaca vieja Gallega a la parrilla (600 gr.) con patatas al rescoldo, pimientos del Padrón y salsa chimichurri	52,50 €
Carré de cordero del Empordà con salsa barbacoa y emulsión de menta	28,00 €
Filete de ternera con rebozuelos, confitura de cebolla de Figueres y salsa de vino	27,00 €
Cochinillo deshuesado y cocido a baja temperatura con tatín de remolacha y salsa de trufa	25,50 €
Nuestros huevos estrellados con patatas, sobrasada y miel de caña	17,50 €
Huevo poché con salteado de setas y espárragos verdes *	19,50 €

---

## MENÚ DEGUSTACIÓN

(Solo se ofrecerá en servicio de cena)

Con maridaje de vinos	74,00 €
Sin maridaje de vinos	55,00 €

---

## DEGUSTACIÓN DE ACEITES Y SALES

5,00 €

---

## À PARTAGER

Anchois de l'Escala et coca de cristal (pain plat) à la tomate	17,00 €
Croquettes de poisson et fruits de mer (8 unités)	14,00 €
Calamars à la romaine	17,50 €
Quinoa aux champignons de saison, épinards, légumes et vinaigrette à l'orange *	13,50 €
Nos légumes grillés * (Nous pouvons les servir avec de la sauce romesco)	15,50 €
Crevettes moyennes de Roses à la plancha (250 g)	29,50 €
Brochettes de crevettes en tempura au coco, curry et miel (6 unités)	15,00 €
Jambon ibérique de gland D.O. Dehesa Extremadura, coca de cristal et tomate	25,50 €

---

## UN BONNE ENTRÉE

Salade de crudités et légumes du potager de Peralada *	12,50 €
Foie gras de canard mi-cuit à la pomme de l'Empordà et aux olives douces	18,50 €
Sardines marinées aux agrumes et au gingembre	15,50 €
Coquilles Saint-Jacques confites au cava, asperges blanches et sphères de grenade	19,30 €
Poulpe grillé à l'houmous, betterave et huile de sésame	19,50 €
Bouillon de poulet à la menthe et œuf poché	13,00 €

---

## PÂTES FRAÎCHES ET RIZ DE PALS

Riz aux légumes de saison *	19,50 €
Paella au poisson et aux fruits de mer du golfe de Roses	29,50 €
Rigatoni au pesto, crevettes, raisins sec et noix	16,50 €
Notre cannelloni aux champignons, à la truffe et à la crème de parmesan	17,50 €

\* Proposition **HEALTHIA**   \* Proposition végétalienne **HEALTHIA**

---

## LE MARCHÉ AUX POISSONS

Filet de morue, oignons glacés, châtaignes, purée de patate douce et sauce ratafia	28,50 €
Suprême de saumon sauvage à la mangue, aux asperges vertes, au gingembre et à l'huile aux épices *	25,30 €
Seiche à l'étouffée, cèpes et haricots du ganxet	26,70 €
Poisson du marché et son ragoût crémeux	26,50 €
Tartare de thon préparé en salle *	26,50 €

---

## VIANDES ET VOLAILLES

Steak tartare de veau préparé en salle	26,50 €
Côte de bœuf de Galice mûré à la grille (600 g), pommes de terre sous la cendre, poivrons de Padrón et sauce chimichurri	52,50 €
Carré d'agneau de l'Empordà à la sauce barbecue et émulsion à la menthe	28,00 €
Filet de bœuf aux chanterelles, confiture d'oignons de Figueres et sauce au vin	27,00 €
Cochon de lait désossé cuit à basse température, tarte tatin à la betterave et sauce à la truffe	25,50 €
Œufs sur le plat, pommes frites, soubressade et miel de canne à sucre	17,50 €
Œuf poché et sauté de champignons et d'asperges vertes *	19,50 €

---

## MENU DÉGUSTATION

(Uniquement disponible au dîner)

Avec assortiment de vins	74,00 €
Sans assortiment de vins	55,00 €

---

DÉGUSTATION D'HUILES ET SELS	5,00 €
------------------------------	--------

\*En conformité avec la réglementation de l'UE, si vous voulez une liste des allergènes demander au Maître.



---

## TO SHARE

L'Escala anchovies with tomato-rubbed coca de vidre (thin ciabatta-style bread)	17,00 €
Fish and seafood croquettes (8 pieces)	14,00 €
Fried calamari	17,50 €
Quinoa with seasonal mushrooms, spinach, vegetables and orange vinaigrette *	13,50 €
Our grilled vegetables * (We have romesco sauce)	15,50 €
Grilled medium-sized Roses prawns (250 gr.)	29,50 €
Tempura prawn skewers with coconut, curry and honey (6 pieces)	15,00 €
DO Dehesa Extremadura acorn-fed Iberian ham with tomato-rubbed coca de vidre (thin ciabatta-style bread)	25,50 €

---

## A GOOD START

Crudit� salad with vegetables from the Peralada vegetable garden *	12,50 €
Mi-cuit duck foie gras with Empordà apple and sweet olives	18,50 €
Citrus-ginger marinated sardines	15,50 €
Scallop confit with cava, white asparagus and pomegranate spheres	19,30 €
Charcoal-grilled octopus with hummus, beets and sesame oil	19,50 €
Chicken and mint broth with poached egg	13,00 €

---

## FRESH PASTA AND PALS RICE

Rice with seasonal vegetables *	19,50 €
Fish and Gulf of Roses seafood paella	29,50 €
Pesto rigatoni with prawns, raisins and walnuts	16,50 €
Our mushroom cannelloni with truffle and Parmesan cream	17,50 €

\* Proposal **HEALTHIA**

\* Vegan proposal **HEALTHIA**

---

## THE FISH MARKET

Cod fillet with glazed onions, chestnuts, mashed sweet potatoes and ratafia sauce	28,50 €
Wild salmon supreme with mango, green asparagus, ginger and spice oil *	25,30 €
Cuttlefish stew with ceps and Ganxet beans	26,70 €
Market-fresh fish with creamy suquet (stew)	26,50 €
Tuna tartare prepared in the dining room *	26,50 €

---

## MEAT

Beef steak tartare prepared in the dining room	26,50 €
Grilled T-bone steak (600 g from an old Galician cow) with baked potatoes, Padrón peppers and chimuchurri sauce	52,50 €
Empordà rack of lamb with barbecue sauce and mint emulsion	28,00 €
Steak with chanterelles, Figueres onion jam and wine sauce	27,00 €
Boneless suckling pig cooked at a low temperature with beet tatin and truffle sauce	25,50 €
Our fried eggs with potatoes, spicy pork sausage and cane honey	17,50 €
Poached egg with sautéed mushrooms and green asparagus *	19,50 €

---

## TASTING MENU

(Available for dinner only)

With wine pairing	74,00 €
Without wine pairing	55,00 €

---

## TASTING OF OILS AND SALTS

5,00 €

\*In accordance with EU regulations, please ask the Maître if you require a list of allergens.

