
DESSERTS....

DESSERTS....

Chocolat et vanille '21 12,00 €
Chocolate and vanilla '21

Cocktail aux agrumes 12,00 €
Citrus Cocktail

Petit crème caramel aux jaunes d'œufs, lait de brebis, arômes de romarin 12,00 €
Mini crème caramel, sheep's milk, rosemary flavourings

Notre dessert de la semaine 12,00 €
Dessert of the week

Glaces et sorbets faits maison 6,00 €
Homemade ice creams and sorbets

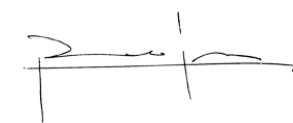
Accord mets-vin: Perelada Garnatxa de L'Empordà 12 ans
Wine pairing suggestion: Perelada Garnatxa de L'Empordà 12 years

Supplément sélection de pain 2,50 €
Bread selection supplement

L'OLIVERA
BY PACO PÉREZ

“L'Olivera est le reflet de notre culture, de notre façon de
comprendre et d'exprimer notre territoire.”

“L'Olivera is a reflection of our culture, of our way of understanding
and expressing our territory.”



Paco Pérez

HOTEL
PERALADA

ON PARTAGE?

WE SHARE?

Calmar Black&White 16,00 €
Black and White tempura fried calamari

Jambon 100% ibérique de gland "Cinco Jotas" avec pain de coca à la tomate 33,00 €
"Cinco Jotas" acorn-fed 100% Iberian ham with toasted tomato bread

Anchois, amandes, ail noir et fines toasts 18,00 €
Anchovies, almonds, black garlic, thinly sliced crispy toasts

Croquettes d'Escalivada, mayonnaise de son jus 12,00 €
Escalivada vegetable croquettes, mayonnaise of its own juice

Palourdes marinières 24,00 €
Clams marinara style

Accord mets-vin: Cava Stars Touch of Rosé - Perelada - DO Cava
Wine pairing suggestion: Cava Stars Touch of Rosé - Perelada - DO Cava

POUR COMMENCER ... FRAÎCHEURS

TO START....FRESH

Salade verte "que te quiero verde" 13,00 €
Our green salad "Verde que te quiero verde"

Gazpacho crémeux au homard bleu 44,00 €
Creamy Gazpacho with blue lobster

Crabe de mer, tomates et chlorophylles 21,00 €
Brown crab, tomatoes and chlorophylls

Accord mets-vin: Cava Cuvee Especial Brut Nature - Perelada - DO Cava
Wine pairing suggestion: Cava Cuvee Especial Brut Nature - Perelada - DO Cava

AVEC TEMPÉRATURE...

WITH TEMPERATURE...

Aubergine sur dashi de miso, fromage et anguille fumée 21,00€
Aubergine on miso dashi, cheese and smoked eel

Alevin d'anchois, codium parmentier et œuf de canard 18,00 €
Whitebait "Chanquetes", codium parmantier and duck egg

Poulpe se souvenant de janvier 21,00€
Octopus, smashed potato, red and green mojos

Boulettes de viande façon fricandó 23,00 €
Meatballs in fricandó stew style

Accord mets-vin: Finca Espolla - Perelada - DO Empordà
Wine pairing suggestion: Finca Espolla - Perelada - DO Empordà

RIZ...

RICE...

Boîte de riz avec des légumes de notre potager 22,00 €
Oven baked garden vegetable rice

Riz socarrat de seiches et de crevettes 34,00 €
Mediterranean red prawn and cuttlefish dry rice

Accord mets-vin: Finca Garriga Blanc - Perelada - DO Empordà
Wine pairing suggestion: Finca Garriga White - Perelada - DO Empordà

DE NOTRE MER...

FROM OUR SEA...

Cardine à la meunière aux gnocchis à la sauge 28,00 €
Four-spot megrim a la meunière with gnocchi in sage sauce

Poisson du marché aux poissons de Roses à un bar de plage de "La Mar d'Amunt" 35,00 €
Fish from the fish market of Roses in a "La Mar d'Amunt" beach bar

Tartare de bonite du nord sur tartare de tomate et marinades 30,00 €
White tuna tartar on tomato tartar and pickles

Morue à la llauna, pied de porc et épinards 32,00 €
"A la llauna" cod fish, pig trotters and spinachs

Tartare de thon préparé à la table 29,00 €
Tuna tartar prepared tableside

Accord mets-vin: Brut Réserve - Taittinger - AOC Champagne
Wine pairing suggestion: Brut Réserve - Taittinger - AOC Champagne

DE LA FORÊT...

FROM THE LAND...

Coquelet en périgourdine, pommes de terre crémeuses et soufflé 28,00 €
Poussin in perigourdine sauce, creamy and soufflé potatoes

Épaule de chevreau laquée, maïs, mole et brioche 37,00 €
Lacquered kid's shoulder, corn, mole and brioche

Filet de bœuf au café de Paris, crémeuse et des légumes de notre potager 35,00 €
Beef tenderloin in café de Paris, creamy sauce and vegetables from our garden

Tartare de veau de l'Albera préparé à la table 27,00 €
Albera's Beef Steak Tartare prepared tableside

Accord mets-vin: Gran Claustro - Perelada - DO Empordà