

# L'OLIVERA

## RESTAURANT

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\*.



### UN BUEN PRINCIPIO

|   |         |
|---|---------|
| Anchoas de la Escala con pan de cristal y tomate                        | 18,00€  |
| Brochetas de langostinos en tempura con coco, miel y curry (6 unidades) | 15,00€  |
| Jamón de Bellota 100% Ibérico Cinco Jotas, pan de cristal y tomate      | 26,50€  |
| Ensalada de crudités de la huerta de Peralada **                        | 12,50€  |
| Gazpacho andaluz con su guarnición acompañado de tostadas integrales ** | 11,50€  |
| Ensalada de quinoa con judía verde, aguacate y champiñones **           | 13,50€  |
| Parrillada de verduras ecológicas del Empordà ** con romesco (opcional) | 16,00 € |

### PASTA FRESCA Y ARROZ DE PALS

|  |         |
|--|---------|
| Arroz de verduras de temporada **                          | 20,50 € |
| Arroz caldoso de pescado y marisco de la Bahía de Roses    | 29,50€  |
| Nuestros canelones de setas con trufa y crema de parmesano | 19,50 € |

### LA LONJA

|  |            |
|--|------------|
| Pescado de mercado con verduras a la plancha * | Precio s/m |
| Tartar de atún Balfegó elaborado en sala       | 27,50€     |
| Pulpo a la brasa con escalivada*               | 20,50€     |

### CARNES Y AVES

|  |        |
|--|--------|
| Steak tartar de ternera elaborado en sala                                    | 27,50€ |
| Cochinillo deshuesado cocinado a baja temperatura con albaricoque a la brasa | 27,50€ |
| Solomillo de ternera de Girona con foie pòelé y salsa de uvas                | 28,00€ |
| Huevo poché con salteado de tomates, espárragos y trufa *                    | 19,50€ |

### LES POSTRES

|   |       |
|---|-------|
| Pan, aceite y chocolate                   | 9,50€ |
| Gin-tonic                                 | 9,50€ |
| Frutos rojos, balsámicos y leche de oveja | 9,50€ |
| Surtido de fruta de temporada **          | 9,50€ |
| Helados y sorbetes de elaboración propia  | 7,50€ |

\* Propuesta **HEALTHIA**    \*\* Propuesta Vegana **HEALTHIA**

Precios con Iva incluido. En cumplimiento de la normativa de la UE, si desea un listado de alérgenos solicítelo al Maître.