



“Die L'Olivera spiegelt unsere Kultur wieder, unsere Art,  
unser Territorium zu verstehen und zum Ausdruck zu bringen.”

A handwritten signature in black ink, which appears to read "Paco Pérez". The signature is fluid and cursive, with a horizontal line extending from the end of the name.

Paco Pérez

---

## MENÜ SINNE

Willkommensaperitif

CROQUETAS aus 100% Iberico-Schinken

CHAMPIGNONS CREME, Champignons, ihr Saft und pochiertes Ei

SCAMPI, als herbstlicher "salpicón"

---

MEERESBASS, seidig gegrillt, Tintenfisch und Oliven

oder

TENDERLOIN vom Rind, sein Saft, Pilze und Auberginen

---

GERÖSTETER APFEL, Mango, Toffee und Limette

Petits-fours

70 €



Das Menü wird an einem vollen Tisch serviert. Wenn Sie eine Liste der Allergene wünschen, fragen Sie bitte den Maître danach.

---

## KÄSEBRETT

GEBIET UND NÄHE von Toni Gerez 30,00 €

Auswahl von 5 Käsesorten für 2 Personen

---

## SÜSSE OLIVERA WELT

GERÖSTETER APFEL, Mango, Toffee und Limette 12,00 €

Kakao-Creme, Schokoladen- und Toffee-Biskuit 12,00 €

FEIGE, Walnüsse und Vanille 12,00 €

Unser Dessert der Woche 12,00 €

Auswahl unserer Eissorten und Sorbets 8,00 €

---

## PERELADA WEINPAARUNG SELECTION

Cava Perelada Brut Nature

Finca La Garriga Weiß – Perelada – D.O. Empordà  
*Chardonnay*

Collection Weiß – Perelada – D.O. Empordà  
*Chardonnay, Sauvignon Blanc*

Finca Malaveïna – Perelada – D.O. Empordà  
*Merlot, Cabernet Sauvignon, Garnatxa Negra, Cabernet Franc*

Garnatxa De L'Empordà 12 Jahre – Perelada – D.O. Empordà  
*Garnatxa Blanca, Garnatxa Roja*

35 €

---

## WEINPAARUNG-AUSWAHL DES SOMMELIERS

Taittinger Brut Reserva – Taittinger – AOC Champagne  
*Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier*

Chivite Collection 125 Weiß – Chivite – D.O. Navarra  
*Chardonnay*

Château de Berne Inspiration Rosé – Château de Berne – AOC Côtes de Provence  
*Syrah, Cinsault, Grenache Noir*

Gran Cruor – Casa Gran Del Siurana – DOQ Priorat  
*Syrah*

Chivite Collection 125 Vendimia Tardía – Chivite – D.O. Navarra  
*Moscatel de Grano Menudo*

55 €

---

## ZUM STARTEN

100 % iberischer Schinken aus Eichelmast, Kristallbrot und Tomate	36,00€
BURRATA, kandierte Tomaten, Spargel und getrocknete Aprikosen	18,00 €
HUMMER, als herbstlicher "salpicón"	48,00 €
CHAMPIGNONS CREME, Champignons, ihr Saft und pochiertes Ei	26,00 €
SEEGURKEN, Kabeljau-Kutteln, Ganxet-Bohnen	58,00 €
BABY-TINTENFISCH AUS DEM "MAR D'AMUNT" in Fricandó-Sauce	36,00 €
TIMBALE MIT GRÜNEN BOHNEN, Thunfisch und zarten Mandeln	17,00 €

---

## UNSERER REIS

CREAMY RICE mit herbstlichem Baby-Tintenfisch und Steinpilzen	30,00 €
REIS im Socarrat mit Garnelen vom "Mar d'Amunt"	34,00 €

---

## AUS UNSEREM MEER

MEERESBASS, seidig gegrillt, Tintenfisch und Oliven	38,00 €
SEEZUNGE A LA MEUNIÈRE mit Kartoffeln, Spinat und Champignons	44,00€
HAKE in Pilzsauce, Schwertmuscheln und Meeresnudeln	30,00€
TUNA TARTAR, am Tisch zubereitet (mit garnieren)	36,00€

---

## AUS DEN ALBERAS

STEAK TARTAR vom Kalb aus dem Alberas am Tisch Zubereitet (mit garnieren)	36,00 €
TENDERLOIN vom Rind, sein Saft, Pilze und Auberginen	36,00 €
LAMMLEBER, Pinienkernsahne und Babymöhren	44,00 €
Brotauswahl	4,50 €