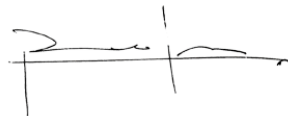


L'OLIVERA  
BY PACO PÉREZ

“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.”

A handwritten signature in black ink, consisting of a stylized 'P' followed by a horizontal line and a vertical stroke, and ending with a flourish.

Paco Pérez

---

## À TABLE POUR PARTAGER OU NON?

### AT TABLE TO SHARE OR NOT?

JAMBON 100% ibérique "Cinco Jotas" avec pain de coca à la tomate <i>CINCO JOTAS 100% Iberian acorn-fed ham with toasted tomato bread</i>	35,00 €
CROQUETTES crémeuses de jambon ibérique "Cinco Jotas" <i>CREAMY CROQUETTES of Cinco Jotas Iberian Ham</i>	14,00 €
ANCHOIS vs ANCHOIS <i>ANCHOVY vs ANCHOVY</i>	18,00 €
BEIGNETS de morue <i>CODFISH fritters</i>	14,00 €
THON ET OURSINS sur <i>migas</i> en sauce Shiro <i>TUNA AND SEA URCHINS on breadcrumbs in Shiro</i>	27,00 €
SALADE de brocoli, romanesco, kale, chou-fleur et épinards <i>BROCCOLI SALAD, romanesco, kale, cauliflower and spinach salad</i>	14,00 €
CALAMAR Black & White <i>Black &amp; White tempura fried CALAMARI</i>	18,00 €
AVOCADO avec thon en sauce Emporium <i>AVOCADO with tuna in Emporium sauce</i>	23,00 €

Accord mets-vin: Cava Cuvée Especial - Perelada- D.O. Cava  
*Wine pairing suggestion: Cava Cuvée Especial - Perelada- D.O. Cava*

---

## DE L'HIVER AU PRINTEMPS

### FROM WINTER TO SPRING

PETITS POIS sur jus de rôti avec petits calmars <i>PEAS on roast juice with baby squids</i>	36,00 €
SEICHE cuisine à l'oignon de Figueres, avec un œuf brouillé <i>CUTTLEFISH stewed in Figueras onion, a scrambled egg on top of it</i>	22,00 €
CHAMPIGNONS, sur une crème de champignons, œuf et <i>pancetta</i> <i>MUSHROOMS, on a cream of mushrooms, egg and pancetta</i>	18,00 €

Accord mets-vin: Las Fincas Rosado - Chivite - D.O. Navarra  
*Wine pairing suggestion: Las Fincas Rosado - Chivite - D.O. Navarra*

---

## RIZ DE L'ALT EMPORDÀ

### RICE IN ALT EMPORDÀ

CREVETTE sur un riz socarrat 34,00 €  
*MEDITERRANEAN RED PRAWN on socarrat rice*

FIDEUÀ el "Senyoret" 26,00€  
*FIDEUÀ el "Senyoret"*

Accord mets-vin: Viña Salceda Verdejo - Bodega Viña Salceda - D.O. Rueda  
*Wine pairing suggestion: Viña Salceda Verdejo - Bodega Viña Salceda - D.O. Rueda*

---

## DE LA MAR D'AMUNT

### FROM LA MAR D'AMUNT

BAR sur une ratatouille de légumes 34,00 €  
*SEA BASS on a vegetable samfaina*

SOLE A LA MEUNIÈRE avec pommes de terre, épinards et champignons 34,00 €  
*SOLE À LA MEUNIÈRE with potato, spinach and mushrooms*

TARTARE de thon préparé à la table 32,00 €  
*TUNA TARTAR prepared tableside*

Accord mets-vin: Collection Blanc - Perelada - D.O. Empordà  
*Wine pairing suggestion: Collection Blanc - Perelada - D.O. Empordà*

---

## DES ALBÈRES

### FROM THE ALBERAS

ENTRECÔTE DE VEAU avec poivre, pomme de terre, carottes, petits pois  
et champignons portobello 36,00 €  
*VEAL ENTRECÔTE with peppers, potato, carrots, peas and portobello mushrooms*

COTE DE PORC DUROC braisée dans son jus, champignons enoki et  
purée de pommes de terre crémeuse 28,00 €  
*DUROC PORK RIB braised in its own juices, enoki mushrooms and creamy potato purée*

STEAK TARTAR de veau de l'Albera préparé à table 32,00 €  
*Albera's Beef STEAK TARTARE prepared tableside*

Accord mets-vin: Aires de Garbet - Perelada - D.O. Empordà  
*Wine pairing suggestion: Aires de Garbet - Perelada - D.O. Empordà*

---

## TABLE À FROMAGE

### CHEESE TABLE

TERRITOIRE ET PROXIMITÉ sélectionné par Toni Gerez 24,00 €  
*TERRITORY AND PROXIMITY selected by Toni Gerez*  
*Sélection de 5 fromages pour 2 personnes / Selection of 5 cheese for 2 people*

---

## MONDE SUCRÉ L'OLIVERA

### SWEET WORLD L'OLIVERA

YOGHURT ET FRAMBOISE en gâteau 12,00 €  
*YOGHURT AND STRAWBERRY as a cake*

CHOCOLAT rochers, mandarine, abricot séché, papaye, Sacher 12,00 €  
*CHOCOLATE rocks, mandarin orange, dried apricot, papaya, Sacher*

COULANT de noisettes avec sorbet écorce de cacao 12,00 €  
*HAZELNUT COULANT with cocoa peel sorbet*

VANILLE ET CHOCOLAT dans un mille feuille, noisette et café 12,00 €  
*VANILLA AND CHOCOLATE in a mille feuille, hazelnut and coffee*

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

Sélection de nos glaces et sorbets 6,00 €  
*Selection of our ice creams and sorbets*

Accord-mets vin: Garnatxa Dolça 12 annés - Perelada - D.O. Empordà  
*Wine pairing suggestion: Garnatxa Dolça 12 years old - Perelada - D.O. Empordà*

Supplément sélection de pain 3,50 €  
*Bread selection supplement*