



L'OLIVERA

“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, appearing to read 'Paco Pérez', with a horizontal line drawn through the middle of the signature.

Paco Pérez

MENU LES SENS

MENU SENSES

Amuse-bouche
Welcome appetizer

OLIVE GORDAL marine
MARINE GORDAL OLIVE

Notre POMME DE TERRE BRAVA
Our BRAVA POTATO

ASPERGES BLANCHES et capucine
WHITE ASPARAGUS and nasturtium

CREVETTES À L'AIL, crème de brocoli et brocoli grillé
GARLIC PRAWNS, broccoli cream, and grilled broccoli

BAR dans un ragoût de champignons et légumes
SEA BASS in a mushroom and vegetable ragu

ou / or

FILET DE BOEUF dans son jus, beurre aux herbes avec champignons, poireaux
et amandes
BEEF TENDERLOIN in its juice, herb butter with mushrooms, leeks and almonds

PIJAMA Olivera 2025
PIJAMA Olivera 2025

75,00 €

Le menu sera servi à toute la table. La liste des allergènes est disponible sur demande.
The menu will be served to the whole table. Please ask for a list of allergens.

ACCORD-METS VINS SÉLECTION PERELADA *PERELADA SELECTION WINE PAIRING*

Cava Perelada

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

Només Garnatxa – Perelada – D.O. Empordà
Garnatxa Blanca

Gran Claustro – Perelada – D.O. Empordà
Cabernet Sauvignon, Garnatxa Negra

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

35 €

ACCORD-METS VINS SÉLECTION DU SOMMELIER *SOMMELIER WORLD SELECTION*

Lurton Verdejo – Lurton – D.O. RUEDA
Verdejo, Sauvignon Blanc

Pouilly Fumé les Jeunes Vignes - Henri Bourgeois – A.O.C. VALÉE DE LA LOIRE
Sauvignon Blanc

Koonunga Hill - Penfolds - SUD AUSTRÁLIA
Chardonnay

Gran Cruor - Casa Gran Del Siurana - D.O.Q. PRIORAT
Syrah

Brut Réserve - Taittinger - A.O.C. CHAMPAGNE
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

60 €

POUR COMMENCER

TO START

JAMBON 100% ibérique avec pain de coca et tomate <i>100% IBERIAN ACORN-FED HAM with toasted tomato bread</i>	36,00€
CREVETTES À L'AIL, crème de brocoli et brocoli grillé <i>GARLIC PRAWNS, broccoli cream, and grilled broccoli</i>	26,00 €
ASPERGES BLANCHES et capucine <i>WHITE ASPARAGUS and nasturtium</i>	21,00 €
CALAMARS farcis de son fond de rôti et haricots du Ganxet <i>CALAMARI, stuffed with its roasted bottom and Ganxet beans</i>	26,00 €
CONCOMBRES DE MER, tomate, mini courgette et algue nori <i>SEA CUCUMBERS, tomato, baby zucchini, and nori seaweed</i>	58,00 €
PIEDS DE PORC moelleux avec crevettes de la Mar d'Amunt <i>CREAMY PIG'S TROTTERS, small prawns from la Mar d'Amunt</i>	24,00 €
BONITE en escabèche marin et amandes <i>BONITO in a marine escabeche with almonds</i>	22,00 €

Accord mets-vins: Només Garnatxa Blanc – Perelada – D.O. Empordà
Wine pairing suggestion: Només Garnatxa White – Perelada – D.O. Empordà

NOTRE RIZ

OUR RICE

RIZ MOELLEUX avec seiche, moules et langoustines <i>CREAMY RICE with cuttlefish, mussels, and prawns</i>	30,00 €
NOTRE RIZ CLASSIQUE SOCARRAT avec langoustines et crevettes <i>OUR CLASSIC SOCARRAT RICE with langoustines and prawns</i>	34,00 €

Accord mets-vins: Collection Blanc – Perelada – D.O. Empordà
Wine pairing suggestion: Collection White – Perelada – D.O. Empordà

DE NOTRE MER

FROM OUR SEA

BAR dans un ragoût de champignons et légumes 38,00 €
SEA BASS in a mushroom and vegetable ragu

SOLE À LA MEUNIÈRE avec pommes de terre, épinards et champignons 44,00€
SOLE À LA MEUNIÈRE with potato, spinach and mushrooms

MÉROU en sarsuela avec son haché 34,00€
GROUPER in zarzuela with its mince

TARTARE de thon élaboré à table (comprends des frites) 36,00€
TUNA TARTAR prepared tableside (includes fries)

Accord mets-vins: Finca La Garriga Blanc - Perelada - D.O. Empordà
Wine pairing suggestion: Finca La Garriga White – Perelada – D.O. Empordà

DES ALBÈRES

FROM THE ALBERAS

STEAK TARTARE de veau des Albères élaboré à table (comprends des frites) 36,00 €
Albera's Beef STEAK TARTARE prepared tableside (includes fries)

FILET DE BOEUF dans son jus, beurre aux herbes avec champignons, 36,00 €
poireaux et amandes
BEEF TENDERLOIN in its juice, herb butter with mushrooms, leeks and almonds

ÉCHINE DE PORC DUROC, son jus, façon spaghettis céleri-rave 28,00 €
DUROC PORK FAN, its juice, celeriac spaghetti style

Accord mets-vins: Gran Claustro – Perelada – D.O. Empordà
Wine pairing suggestion: Gran Claustro – Perelada – D.O. Empordà

Sélection de pains 4,50 €
Selection of breads

TABLE À FROMAGES

CHEESE TABLE

TERRITOIRE ET PROXIMITÉ sélectionnés par Toni Gerez 30,00 €
TERRITORY AND PROXIMITY selected by Toni Gerez

Sélection de 5 fromages pour 2 personnes / *Selection of 5 cheeses for 2 people*

MONDE SUCRÉ L'OLIVERA

SWEET WORLD L'OLIVERA

NOIX DE COCO, LULO, FRUIT DE LA PASSION 12,00 €
COCONUT, LULO, PASSION FRUIT

OMELETTE SURPRISE, mangue et chocolat 12,00 €
OMELETTE SURPRISE, mango and chocolate

CRÈME DE PEAUX DE CACAO, génoise au chocolat, toffee et sa glace 12,00 €
CREAM OF COCOA SKIN, chocolate sponge cake, toffee and its ice cream

PIJAMA Olivera 2025 12,00 €
PIJAMA Olivera 2025

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

Sélection de nos glaces et sorbets 8,00 €
Selection of our ice creams and sorbets

Accord mets-vins: Garnatxa de L'Empordà 12 ans – Perelada – D.O. Empordà
Wine pairing suggestion: Garnatxa de l'Empordà 12 years – Perelada – D.O. Empordà