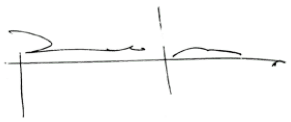
L'OLIVERA

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



Paco Pérez

MENÜ SINNE

Willkommensaperitif

MARINIERTE GORDAL-OLIVE und unsere BRAVA-KARTOFFEL

BONITO in einer maritimen Escabeche mit Mandeln

BROKKOLICREME, Knoblauchgarnelen und gegrillter Brokkoli

WOLFSBARSCH im Pilz- und Gemüseragout

oder

RINDERFILET im eigenen Saft, Kräuterbutter mit Pilzen, Lauch und Mandeln

---

PIJAMA Olivera 2025

75,00 €

Das Menü wird für den gesamten Tisch serviert und ist von Montag bis Freitag zum Abendessen sowie an Samstagen, Sonntagen und Feiertagen zum Mittag- und Abendessen erhältlich.
Wenn Sie eine Liste der Allergene wünschen, wenden Sie sich bitte an den Maître.

PERELADA WEINPAARUNG SELECTION

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 Jahre – Perelada – D.O. Empordà
Garnatxa Blanca, Garnatxa Roja

35 €

WEINPAARUNG-AUSWAHL DES SOMMELIERS

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

60,00 €

ZUM STARTEN

100 % iberischer Schinken aus Eichelmast, Kristallbrot und Tomate	36,00€
BROKKOLICREME, Knoblauchgarnelen und gegrillter Brokkoli	26,00 €
GELBSCHWANZMAKRELE, gelber Chili und Avocado	26,00 €
GÄNSEKALMARE gefüllt mit ihrem eigenen Bratensaft und Ganxet-Bohnen	26,00 €
SEEGURKEN, Tomate, Baby-Zucchini und Nori-Algen	58,00 €
ZARTE SCHWEINEFÜSSE mit Garnelen aus der Mar d'Amunt	24,00 €
BONITO in einer maritimen Escabeche mit Mandeln	22,00 €

Empfehlung für die Weinbegleitung: Només Garnatxa – Perelada – D.O. Empordà

UNSERER REIS

REIS mit Sepia, Miesmuscheln und Garnelen	30,00 €
Cremiger HUMMERREIS	38,00 €

Empfehlung für die Weinbegleitung: Collection – Perelada – D.O. Empordà

Verfügbar von Montag bis Freitag zum Abendessen sowie an Samstagen, Sonntagen und Feiertagen zum Mittag- und Abendessen.

AUS UNSEREM MEER

WOLFSBARSCH im Pilz- und Gemüseragout	38,00 €
SEEZUNGE MEUNIÈRE mit Kartoffeln, Spinat und Pilzen	44,00€
ZACKENBARSCH in Zarzuela mit seiner Haschee	36,00€
THUNFISCH-TATAR am Tisch zubereitet (inklusive Pommes frites)	36,00€

Empfehlung für die Weinbegleitung: Finca La Garriga – Perelada – D.O. Empordà

AUS DEN ALBERAS

STEAK TARTAR vom Alberas-Rind am Tisch zubereitet (inklusive Pommes frites)	36,00 €
RINDERFILET im eigenen Saft, Kräuterbutter mit Pilzen, Lauch und Mandeln	36,00 €
DUROC-SCHWEINEFÄCHER mit Jus und Selleriepüree in Spaghetti-Form	28,00 €

Empfehlung für die Weinbegleitung: Gran Claustro – Perelada – D.O. Empordà

Brotauswahl	4,50 €

Die Preise enthalten die Mehrwertsteuer. 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

KOKOSNUSS, LULO, PASSIONSFRUCHT	12,00 €
OMELETTE SURPRISE, Mango und Schokolade	12,00 €
KAKAOSCHALEN-CREME, Schokoladenbiskuit, Toffee und sein Eis	12,00 €
PIJAMA Olivera 2025	12,00 €
Unser Dessert der Woche	12,00 €
Auswahl unserer Eissorten und Sorbets	8,00 €

Empfehlung für die Weinbegleitung: Garnatxa de l'Empordà 12 Jahre – Perelada – D.O. Empordà