



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

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Paco Pérez", written over a horizontal line.

Paco Pérez

MENÜ SINNE

Willkommensaperitif

MARINIERTE GORDAL-OLIVE und unsere BRAVA-KARTOFFEL

KIRSCHTOMATEN-COCKTAIL, Anchovis und Frischkäse

STEINPILZCREME, Steinpilze und Kaisergranat aus Cap de Creus

WOLFSBARSCH im Pilz- und Gemüseragout

oder

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

FEIGENKUCHEN IM HAUSSTIL mit Eis aus Feigenblättern

Petits-fours

75 €

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 Brut Nature

Cigonyes – Perelada – D.O. Empordà
Garnatxa Negra, Ull De Llebre

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

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

Alvear Pedro Ximénez 1927
Pedro Ximénez

35 €

WEINPAARUNG-AUSWAHL DES SOMMELIERS

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

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

Chivite Colección 125 – Chivite – D.O. Navarra
Chardonnay

Finca Garbet – Perelada – D.O. Empordà
Syrah

Sauternes
Semillon, Muscadelle, Sauvignon

60 €

ZUM STARTEN

100 % iberischer Schinken aus Eichelmast, Kristallbrot und Tomate	36,00 €
KIRSCHTOMATEN-COCKTAIL, Anchovis und Frischkäse	22,00 €
SEEGURKEN, Kabeljau-Kutteln und Kichererbsen	58,00 €
GEFÜLLTER TINTENFISCH in cremiger Sauce und eigener Tinte	26,00 €
HERBSTSALAT „Vora el mar“ mit Riesengarnelen	22,00 €
ZARTE SCHWEINEFÜSSE mit Garnelen aus der Mar d'Amunt	24,00 €
STEINPILZCREME, Steinpilze und Kaisergranat aus Cap de Creus	29,00 €

Empfehlung für die Weinbegleitung: Cigonyes Rosé - Perelada - D.O. Empordà

UNSERER REIS

Cremiger REIS mit Herbstpilzen	30,00 €
Cremiger HUMMERREIS	38,00 €

Empfehlung für die Weinbegleitung: Collection Weiß - 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)	38,00 €

Empfehlung für die Weinbegleitung: Finca La Garriga Weiß - 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 €
GEFÜLLTE MILCHLAMM-SCHULTER, umgeben von herbstlichen Nuancen	38,00 €

Empfehlung für die Weinbegleitung: Finca Malaveïna - 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 €

FEIGENKUCHEN IM HAUSSTIL mit Eis aus Feigenblättern 12,00 €

KAKAOSCHALEN-CREME, Schokoladenbiskuit, Toffee und sein Eis 12,00 €

BIRNE, SCHOKOLADE UND HASELNUSS 12,00 €

Unser Dessert der Woche 12,00 €

Auswahl Eissorten und Sorbets 8,00 €

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