



“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", written over a horizontal line.

Paco Pérez

POUR COMMENCER

TO START

JAMBON 100% ibérique "Cinco Jotas" avec pain de coca à la tomate 36,00€
CINCO JOTAS 100% Iberian acorn-fed ham with toasted tomato bread

CALÇOTS à la sauce romesco et aux anchois 24,00 €
CALÇOTS on romesco sauce and anchovies

CREME DE COURGE, crevettes et beignets de patate douce 18,00 €
PUMPKIN CREAM, shrimp and sweet potato fritters

AJÍ JAUNE MEDITERRANÉENNE au poulpe de la côte 22,00 €
MEDITERRANEAN YELLOW AJÍ with octopus from the coast

BURRATA, tomates confites et amandes 18,00 €
BURRATA, confit tomatoes and almonds

DICE DE SEPIA, gnocchi et pesto d'épinards 27,00 €
CUTTLEFISH DICES, gnocchi and spinach pesto

PETIT POIS aux artichauts et au jambon 32,00 €
PEAS with artichokes and ham

Accord-mets vin: Cava Touch of Rosé – Perelada – D.O. Cava
Wine pairing suggestion: Cava Touch of Rosé – Perelada – D.O. Cava

NOTRE RIZ

OUR RICE

RIZ DE MER ET DE MONTAGNE aux écrevisses et aux ailes de poulet 28,00 €
SEA AND MOUNTAIN RICE with langoustines and chicken wings

RIZ en socarrat avec crevettes de "la Mar d'Amunt" 34,00 €
RICE in a socarrat with prawns from the "Mar d'Amunt"

Accord-mets vin: Finca La Garriga blanc – Perelada – D.O. Empordà
Wine pairing suggestion: Finca La Garriga blanco – Perelada – D.O. Empordà

DE NOTRE MER FROM OUR SEA

BAR, soyeux grillé, calamars et olives 36,00 €
SEA BASS, grilled silky cream, squid and olives

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

TARTARE de thon préparé à table 34,00€
TUNA TARTAR prepared tableside

Accord-mets vin: Obsequi blanc – Perelada – D.O. Empordà
Wine pairing suggestion: Obsequi white – Perelada – D.O. Empordà

DES ALBÈRES FROM THE ALBERAS

STEAK TARTAR de veau de l'Albera préparé à table 34,00 €
Albera's Beef STEAK TARTARE prepared tableside

FILET D'AGNEAU, crème de pignons et petites carottes 42,00 €
LOIN OF LAMB; pine nut cream and baby carrots

TENDERLOIN DE VEAU, café Paris, pomme de terre du Pont Neuf et épinards 36,00 €
VEAL TENDERLOIN, café Paris, Pont Neuf potato and spinachs

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

Sélection de pain 4,50 €
Selection of breads

TABLE À FROMAGE *CHEESE TABLE*

TERRITOIRE ET PROXIMITÉ sélectionné par Toni Gerez 26,00€
TERRITORY AND PROXIMITY selected by Toni Gerez

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

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

MONDE SUCRÉ L'OLIVERA *SWEET WORLD L'OLIVERA*

PAIN PERDU, café et noix de coco 12,00 €
PAIN PERDU, coffee and coconut

BEIGNETS DE CHOCOLAT et glace au lait de brebis 12,00 €
CHOCOLATE FRITTERS and sheep's milk ice cream

FRUITS ROUGES et glace au riz au lait 9,00 €
RED FRUITS and rice pudding ice cream

Notre dessert de la semaine 9,00 €
Dessert of the week

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

Accord-mets vin: Garnatxa Dolça 12 ans – Perelada – D.O. Empordà
Wine pairing suggestion: Garnacha Dolça 12 years · Perelada · D.O. Empordà