



L'OLIVERA

“L'Olivera és el reflex de la nostra cultura, la nostra manera
d'entendre i expressar el nostre territori.”

*“L'Olivera es el reflejo de nuestra cultura, nuestra forma de
entender y expresar nuestro territorio.”*

Paco Pérez

MENÚ SENTITS *MENÚ SENTIDOS*

Aperitiu de benvinguda
Aperitivo de bienvenida

OLIVA GORDAL marina i la NOSTRA PATATA BRAVA
ACEITUNA GORDAL marina y NUESTRA PATATA BRAVA

BONÍTOL en un escabetx marí i ametlles
BONITO en un escabeche marino y almendras

CREMA DE BRÒQUIL, gambes a l'all i bròquil a la brasa
CREMA DE BRÓCOLI, gambas al ajillo y brócoli a la parrilla

LLOBARRO en un ragú de bolets i verdures
LUBINA en un ragú de setas y verduras

o

FILET de vedella en el seu suc, mantega d'herbes amb bolets, porros i ametlles
SOLOMILLO de ternera en su jugo, mantequilla de hierbas con setas, puerros y almendras

PIJAMA Olivera 2025
PIJAMA Olivera 2025

75 €

El menú es servirà a taula completa, disponible de dilluns a divendres en servei de nit i dissabte, diumenge i festius, migdia i nit. Si desitja un llistat d'al·lèrgens demani'l al Maître.
El menú se servirá a mesa completa, disponible de lunes a viernes en servicio de noche, y sábados, domingos y festivos, mediodía y noche. Si desea un listado de alérgenos solicítelo al Maître.

MARIDATGE SELECCIÓ DE PERELADA *MARIDAJE SELECCIÓN DE PERELADA*

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

35 €

MARIDATGE SELECCIÓ DEL SOMMELIER *MARIDAJE SELECCIÓN DEL SOMMELIER*

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 AUSTRÀLIA
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 €

PER COMENÇAR

PARA EMPEZAR

PERNIL de gla 100% Ibèric, pa de coca de vidre i tomàquet <i>JAMÓN de bellota 100% Ibérico, pan de cristal y tomate</i>	36,00€
CREMA DE BRÒQUIL, gambes a l'all i bròquil a la brasa <i>CREMA DE BRÓCOLI, gambas al ajillo y brócoli a la parrilla</i>	26,00 €
PEIX LLIMONA, ají groc i alvocat <i>PEZ LIMÓN, ají amarillo y aguacate</i>	26,00 €
CALAMARS, farcits amb fons del seu rostit i mongetes del Ganxet <i>CALAMARES rellenos con fondo de su rustido y judías del Ganxet</i>	26,00 €
ESPARDENYES, tomàquet, mini carbassó i alga nori <i>ESPARDEÑAS, tomate, mini calabacín y alga nori</i>	58,00 €
PEUS DE PORC melosos amb gambetes de la Mar d'Amunt <i>PIES DE CERDO melosos con gambetas de la Mar d'Amunt</i>	24,00 €
BONÍTOL en un escabetx marí i ametlles <i>BONITO en un escabeche marino y almendras</i>	22,00 €

Maridatge suggerit: Només Garnatxa Blanc – Perelada – D.O. Empordà
Sugerencia de maridaje: Només Garnatxa Blanco – Perelada – D.O. Empordà

ELS NOSTRES ARROSSOS

NUESTROS ARROCES

ARRÒS de sípia, musclos i llagostins <i>ARROZ de sepia, mejillones y langostinos</i>	30,00 €
ARRÒS melós de llamàntol <i>ARROZ meloso de bogavante</i>	38,00 €

Maridatge suggerit: Collection Blanc – Perelada – D.O. Empordà
Sugerencia de maridaje: Collection Blanco – Perelada – D.O. Empordà

Disponible de dilluns a divendres en servei de nit i dissabte, diumenge i festius, migdia i nit.
Disponible de lunes a viernes en servicio de noche, y sábados, domingos y festivos, mediodía y noche.

DEL NOSTRE MAR DE NUESTRO MAR

LLOBARRO en un ragú de bolets i verdures 38,00 €
LUBINA en un ragú de setas y verduras

LLENGUADO a la meunière amb patata, espinacs i xampinyons 44,00€
LENGUADO a la meunière con patata, espinacas y champiñones

MERO en sarsuela amb la seva picada 36,00€
MERO en zarzuela con su picada

TÀRTAR de tonyina elaborat a taula (inclou patates fregides) 36,00€
TARTAR de atún elaborado en mesa (incluye patatas fritas)

Maridatge suggerit: Finca La Garriga Blanc – Perelada – D.O. Empordà
Sugerencia de maridaje: Finca La Garriga Blanco – Perelada – D.O. Empordà

DES DE LES ALBERES DESDE LAS ALBERAS

STEAK TARTAR de vedella de l'Albera elaborat a taula (inclou patates fregides) 36,00 €
STEAK TARTAR de ternera de las Alberas elaborado en mesa (incluye patatas fritas)

FILET de vedella en el seu suc, mantega d'herbes amb bolets, porros i ametlles 36,00 €
SOLOMILLO de ternera en su jugo, mantequilla de hierbas con setas, puerros y almendras

ABANICO de PORC DUROC, el seu suc, a l'estil d'espaguetis api rave 28,00 €
ABANICO DE CERDO DUROC, su jugo, a modo de espaguetis apio nabo

Maridatge suggerit: Gran Claustro – Perelada – D.O. Empordà
Sugerencia de maridaje: Gran Claustro – Perelada – D.O. Empordà

Selecció de pans 4,50 €
Selección de panes

TAULA DE FORMATGES

TABLA DE QUESOS

TERRITORI I PROXIMITAT de la mà de Toni Gerez 30,00 €
TERRITORIO Y PROXIMIDAD de la mano de Toni Gerez

Selecció de 5 formatges per a 2 persones / *Selección de 5 quesos para 2 personas*

MÓN DOLÇ L'OLIVERA

MUNDO DULCE L'OLIVERA

COCO, LULO, PASSIÓ 12,00 €
COCO, LULO, PASIÓN

OMELETTE SURPRISE, mango i xocolata 12,00 €
OMELETTE SURPRISE, mango y chocolate

CREMA DE PELLIS DE CACAO, pa de pessic de xocolata, toffee i el seu gelat 12,00 €
CREMA DE PIELES DE CACAO, bizcocho de chocolate, toffee y su helado

PIJAMA Olivera 2025 12,00 €
PIJAMA Olivera 2025

Les nostres postres de la setmana 12,00 €
Nuestro postre de la semana

Selecció de gelats i sorbets 8,00 €
Selección de helados y sorbetes

Maridatge suggerit: Garnatxa de l'Empordà 12 anys – Perelada – D.O. Empordà
Sugerencia de maridaje: Garnatxa de l'Empordà 12 años – Perelada – D.O. Empordà