



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

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

Paco Pérez

MENÜ SINNE

Willkommensaperitif

MARINIERTE GORDAL-OLIVE

Unsere BRAVA-KARTOFFEL

WEIßE SPARGEL und Kapuzinerkresse

GARNELENSCHÄLCHEN MIT KNOBLAUCHSAUCE, Brokkolicreme und gegrilltem 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 an einem vollen Tisch serviert. Wenn Sie eine Liste der Allergene wünschen, fragen Sie bitte den Maitre danach.

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€
GARNELENSCHÄLCHEN MIT KNOBLAUCHSAUCE, Brokkolicreme und gegrilltem Brokkoli	26,00 €
WEIßE SPARGEL und Kapuzinerkresse	21,00 €
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

CREMIGER REIS mit Sepia, Miesmuscheln und Garnelen	30,00 €
UNSER KLASSISCHER SOCARRAT REIS mit Kaisergranat und Garnelen	34,00 €

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

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 34,00€

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 €

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