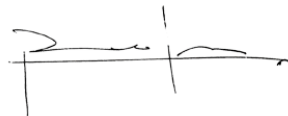


L'OLIVERA
BY PACO PÉREZ

“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.”

A handwritten signature in black ink, consisting of a stylized 'P' followed by a horizontal line and a vertical line, and ending with a flourish.

Paco Pérez

A TAULA PER COMPARTIR O NO

EN MESA PARA COMPARTIR O ¿NO?

PERNIL de gla 100% Ibèric "Cinco Jotas", coca de vidre i tomàquet <i>JAMÓN de bellota 100% Ibérico Cinco Jotas, pan de cristal y tomate</i>	35,00 €
CROQUETES cremoses de Pernil Ibèric Cinco Jotas <i>CROQUETAS cremosas de Jamón Ibérico Cinco Jotas</i>	14,00 €
ANXOVES vs SEITONS <i>ANCHOAS vs BOQUERONES</i>	18,00 €
BUNYOLS de bacallà <i>BUÑUELOS de bacalao</i>	14,00 €
TONYINA I GAROINES sobre migas de pa amb salsa Shiro <i>ATÚN Y ERIZOS sobre migas de pan en salsa Shiro</i>	27,00 €
AMANIDA de bròquil, romanesc, col kale, coliflor i espinacs <i>ENSALADA de brócoli, romanesco, col kale, coliflor y espinacas</i>	14,00 €
CALAMAR Black & White <i>CALAMAR Black & White</i>	18,00 €
ALVOCAT amb tonyina en salsa de Emporium <i>AGUACATE con atún en salsa de Emporium</i>	23,00 €

Maridatge suggerit: Cava Cuvée Especial - Perelada - D.O. Cava
Sugerencia de maridaje: Cava Cuvée Especial - Perelada - D.O. Cava

HIVERN TOCANT PRIMAVERA

INVIERNO LLEGANDO A PRIMAVERA

PÈSOLS sobre suc de rostit amb calamarsons <i>GUISANTES sobre jugo de rustido con chipirones</i>	36,00 €
SÈPIA guisada en ceba de Figueres, sobre ella un remenat d'ou <i>SEPIA guisada en cebolla de Figueras, sobre ella un revuelto de huevo</i>	22,00 €
XAMPINYONS, sobre una crema de xampinyons, ou i cansalada <i>CHAMPIÑONES, sobre una crema de champiñones, huevo y panceta</i>	18,00 €

Maridatge suggerit: Las Fincas Rosado - Chivite - D.O. Navarra
Sugerencia de maridaje: Las Fincas Rosado - Chivite - D.O. Navarra

L'ARRÒS A L'ALT EMPORDÀ

EL ARROZ EN EL ALT EMPORDÀ

GAMBA sobre un arròs socarrat 34,00 €
GAMBA sobre un arroz socarrat

FIDEUÀ el "Senyoret" 26,00€
FIDEUA el "Señoret"

Maridatge suggerit: Viña Salceda Verdejo - Bodega Viña Salceda - D.O. Rueda
Sugerencia de maridaje: Viña Salceda Verdejo - Bodega Viña Salceda - D.O. Rueda

DE LA MAR D'AMUNT

DE LA MAR D'AMUNT

LLOBARRO sobre una samfaina de verdures 34,00 €
LUBINA sobre una samfaina de verduras

LLENGUADO A LA MEUNIÈRE amb patata, espinacs i xampinyons 34,00 €
LENGUADO A LA MEUNIÈRE con patata, espinacas y champiñones

TÀRTAR de tonyina elaborat a taula 32,00 €
TARTAR de atún elaborado en mesa

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

DES DE LES ALBERES

DESDE LAS ALBERAS

LLOM BAIX DE VEDELLA als pebres, patata, pastanaga, pèsols i portobello 36,00 €
LOMO BAJO DE TERNERA a las pimientos, patata, zanahoria, guisantes y portobello

COSTELLAM DE PORC DUROC melós en el seu suc, bolets enokis
i puré cremós de patata 28,00 €
*COSTILLAR DE CERDO DUROC meloso en su jugo, setas enokis
y puré cremoso de patata*

STEAK TARTAR de vedella de l'Albera elaborat a taula 32,00 €
STEAK TARTAR de ternera de las Albas elaborado en mesa

Maridatge suggerit: Aires de Garbet - Perelada - D.O. Empordà
Sugerencia de maridaje: Aires de Garbet - Perelada - D.O. Empordà

TAULA DE FORMATGES

TABLA DE QUESOS

TERRITORI I PROXIMITAT de la mà de Toni Gerez <i>TERRITORIO Y PROXIMIDAD de la mano de Toni Gerez</i>	24,00 €
Selecció de 5 formatges per a 2 persones / <i>Selección de 5 quesos para 2 personas</i>	

MÓN DOLÇ OLIVERA

MUNDO DULCE OLIVERA

IOGURT I GERDS a manera de pastís <i>YOGURT Y FRAMBUESA a modo de tarta</i>	12,00 €
--	---------

XOCOLATA roques, mandarina, orellana, papaia, Sacher <i>CHOCOLATE rocas, mandarina, orejón, papaya, Sacher</i>	12,00 €
---	---------

AVELLANA coulant amb sorbet de pells de cacau <i>AVELLANA coulant con sorbete de pieles de cacao</i>	12,00 €
---	---------

VAINILLA I XOCOLATA en un milfulles, avellana i cafè <i>VAINILLA Y CHOCOLATE en un milhojas, avellana y café</i>	12,00 €
---	---------

Les nostres postres de la setmana <i>Nuestro postre de la semana</i>	12,00 €
---	---------

Selecció dels nostres gelats i sorbets <i>Selección de nuestros helados y sorbetes</i>	6,00 €
---	--------

Maridatge suggerit: Garnatxa Dolça 12 anys - Perelada - D.O. Empordà
Sugerencia de maridaje: Garnacha Dulce 12 años - Perelada - D.O. Empordà

Suplement selecció de pans <i>Suplemento selección de panes</i>	3,50 €
--	--------