



“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

CROQUETES de pernil 100% Ibèric
CROQUETAS de jamón 100% Ibérico

CREMA DE BOLETS, bolets, el seu suc i ou escumat
CREMA DE SETAS, setas, su jugo y huevo poché

LLAGOSTINS, a mode de "salpicón" de tardor
LANGOSTINOS, a modo salpicón de otoño

LLOBARRO, sedós a la brasa, calamar i olives
LUBINA, sedoso a la brasa, calamar y olivas

o

FILET de vedella, el seu suc, bolets i albergínia
SOLOMILLO de ternera, su jugo, setas y berenjena

POMA ROSTIDA, mango, toffee i llima
MANZANA ASADA, mango, toffee y lima

Petits-fours

70 €

El menú es servirà a taula completa. Si desitja un llistat d'al·lèrgògens demani'l al Maître.
El menú se servirà a mesa completa. Si desea un listado de alérgenos solicítelo al Maître.

MARIDATGE SELECCIÓ DE PERELADA
MARIDAJE SELECCIÓN DE PERELADA

Cava Perelada Brut Nature

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

Collection Blanc – Perelada – D.O. Empordà
Chardonnay, Sauvignon Blanc

Finca Malaveïna – Perelada – D.O. Empordà
Merlot, Cabernet Sauvignon, Garnatxa Negra, Cabernet Franc

Garnatxa De L'Empordà 12 anys – Perelada – D.O. Empordà
Garnatxa Blanca, Garnatxa Roja

35 €

MARIDATGE SELECCIÓ DEL SOMMELIER
MARIDAJE SELECCIÓN DEL SOMMELIER

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

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

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

Gran Cruor Negre – Casa Gran Del Siurana – D.O.Q. Priorat
Syrah

Chivite Colección 125 Vendimia Tardía – Chivite – D.O. Navarra
Moscatel de Grano Menudo

55 €

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€
BURRATA, tomàquets confitats, espàrrecs i orellanes <i>BURRATA, tomates confitados, espárragos y orejones</i>	18,00 €
LLAMÀNTOL, a mode de “salpicón” de tardor <i>BOGAVANTE, a modo salpicón de otoño</i>	48,00 €
CREMA DE BOLETS, bolets, el seu suc i ou escumat <i>CREMA DE SETAS, setas, su jugo y huevo poché</i>	26,00 €
ESPARDENYES, tripes de bacallà, mongetes del Ganxet <i>ESPARDEÑAS, tripa de bacalao, judías del Ganxet</i>	58,00 €
CALAMARSONS DE LA MAR D'AMUNT en fricandó <i>CHIPIRONES DE LA MAR D'AMUNT en fricandó</i>	36,00 €
TIMBAL DE MONGETES VERDES, bonítol i ametlles <i>TIMBAL DE JUDÍAS VERDES, bonito y almendras</i>	17,00 €

ELS NOSTRES ARROSSOS *NUESTROS ARROCES*

ARRÒS MELÓS de calamarsons de tardor i bolets <i>ARROZ MELOSO de chipirón de otoño y setas</i>	30,00 €
ARRÒS en un socarrat amb gambes de la Mar d'Amunt <i>ARROZ en un socarrat con gambas de la “Mar d'Amunt”</i>	34,00 €

DEL NOSTRE MAR *DE NUESTRO MAR*

LLOBARRO, sedós a la brasa, calamar i olives <i>LUBINA, sedoso a la brasa, calamar y olivas</i>	38,00 €
LLENGUADO a la meunière amb patata, espinacs i xampinyons <i>LENGUADO a la meunière con patata, espinacas y champiñones</i>	44,00€
LLUÇ al seu pil-pil, navalles i fideus de mar <i>MERLUZA en su pilpil, navajas y fideos de mar</i>	30,00€
TÀRTAR de tonyina elaborat a taula (inclou patates fregides) <i>TARTAR de atún elaborado en mesa (incluye patatas fritas)</i>	36,00€

DES DE LES ALBERES *DESDE LAS ALBERAS*

STEAK TARTAR de vedella de l'Albera elaborat a taula (inclou patates fregides) <i>STEAK TARTAR de ternera de las Alberas elaborado en mesa (incluye patatas fritas)</i>	36,00 €
FILET de vedella, el seu suc, bolets i albergínia <i>SOLOMILLO de ternera, su jugo, setas y berenjena</i>	36,00 €
LLOM DE XAI, crema de pinyons i pastanagues tendres <i>LOMO DE CORDERO, crema de piñones y zanahorias tiernas</i>	44,00 €
Selecció de pans Selección de panes	4,50 €

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

POMA ROSTIDA, mango, toffee i llima 12,00 €
MANZANA ASADA, mango, toffee y lima

CREMA DE PELLIS DE CACAO, pa de pessic de xocolata i toffee 12,00 €
CREMA DE PIELES DE CACAO, bizcocho de chocolate y toffee

FIGA, nous i vainilla 12,00 €
HIGO, nueces y vainilla

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

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