



L'OLIVERA

“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

MENU LES SENS *MENU SENSES*

Amuse-bouche
Welcome appetizer

OLIVE GORDAL marine et notre POMME DE TERRE BRAVA
MARINE GORDAL OLIVE and our BRAVA POTATO

SALADE DE BURRATA, astéracées en textures et fruits secs
BURRATA SALAD, asteraceae textures and nuts

PETITS POIS DE LLAVANERES, fèves, parmentier vert et langoustine
LLAVANERES PEAS, broad beans, green parmentier and langoustine

BAR grillé avec romesco et calçots
GRILLED SEABASS with romesco and calçots

ou / or

FILET DE BŒUF dans son jus sur morilles mijotées à la crème
BEEF TENDERLOIN in its juice over morels stewed in cream

TARTE AU WHISKY L'Olivera
L'Olivera WHISKY TART

75 €

Le menu sera servi à toute la table. La liste des allergènes est disponible sur demande.
The menu will be served to the whole table. Please ask for a list of allergens.

ACCORD-METS VINS SÉLECTION PERELADA
PERELADA SELECTION WINE PAIRING

Cava Perelada Brut Nature

Mar de Rosa – Perelada – D.O. Empordà
Garnatxa Negra

Només Garnatxa Blanc – Perelada – D.O. Empordà
Garnatxa Blanca

Aires de Garbet – Perelada – D.O. Empordà
Garnatxa Negra

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

35 €

ACCORD-METS VINS SÉLECTION DU SOMMELIER
SOMMELIER WORLD SELECTION

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

Fumées Blanches Réserve Rosé – Lurton – I.G.P. Vin de France
Sauvignon Gris

Casal de Armán – Lurton – D.O. Ribeiro
Albariño, Godello, Treixadura

Finca Garbet – Perelada – D.O. Empordà
Syrah

Pedro Ximénez
Pedro Ximénez

60 €

POUR COMMENCER

TO START

| | |
|--|---------|
| JAMBON 100% ibérique avec pain de coca et tomate <i>100% IBERIAN ACORN-FED HAM with toasted tomato bread</i> | 36,00€ |
| SALADE DE BURRATA, astéracées en texture et fruits secs <i>BURRATA SALAD, asteraceae in texture and nuts</i> | 18,00 € |
| PETITS POIS DE LLAVANERES, parmentier vert et langoustine <i>PEAS FROM LLAVANERES, green parmentier and langoustine</i> | 39,00 € |
| CALAMARS farcis de son fond de rôti et haricots du Ganxet <i>CALAMARI, stuffed with its roasted bottom and Ganxet beans</i> | 26,00 € |
| CONCOMBRES DE MER, tripe de morue et fèves de saison <i>SEA CUCUMBERS, cod tripe and seasonal broad beans</i> | 58,00 € |
| PIEDS DE PORC moelleux avec crevettes de la Mar d'Amunt <i>CREAMY PIG'S TROTTERS, small prawns from la Mar d'Amunt</i> | 24,00 € |
| TIMBALE D'HARICOTS VERTS, bonite et amandes <i>GREEN BEANS TIMBALE, bonito and almonds</i> | 17,00 € |

Accord mets-vins: Només Garnatxa Blanc – Perelada – D.O. Empordà
Wine pairing suggestion: Només Garnatxa White – Perelada – D.O. Empordà

NOTRE RIZ

OUR RICE

| | |
|---|---------|
| RIZ MOELLEUX aux calamars, oursins et saucisse noire <i>CREAMY RICE with calamari, sea urchins, and black sausage</i> | 30,00 € |
| NOTRE RIZ CLASSIQUE SOCARRAT avec langoustines et gambas <i>OUR CLASSIC SOCARRAT RICE with langoustines and prawns</i> | 34,00 € |

Accord mets-vins: Collection Blanc – Perelada – D.O. Empordà
Wine pairing suggestion: Collection White – Perelada – D.O. Empordà

DE NOTRE MER FROM OUR SEA

BAR grillé, avec sauce romesco et calçots 38,00 €
GRILLED SEA BASS with romesco sauce and calçots

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

MÉROU en zarzuela avec oursins hachés 34,00€
GROUPER in zarzuela with chopped sea urchin

TARTARE de thon élaboré à table (comprends des frites) 36,00€
TUNA TARTAR prepared tableside (includes fries)

Accord mets-vins: Només Garnatxa Blanc – Perelada – D.O. Empordà
Wine pairing suggestion: Finca La Garriga White – Perelada – D.O. Empordà

DES ALBÈRES FROM THE ALBERAS

STEAK TARTARE de veau des Albères élaboré à table (comprends des frites) 36,00 €
Albera's Beef STEAK TARTARE prepared tableside (includes fries)

FILET DE BŒUF dans son jus sur morilles mijotées à la crème 36,00 €
BEEF TENDERLOIN in its own juice over morels stewed in cream

ÉCHINE DE PORC DUROC, son jus, façon spaghettis céleri-rave 28,00 €
DUROC PORK FAN, its juice, celeriac spaghetti style

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

Sélection de pains 4,50 €
Selection of breads

TABLE À FROMAGES

CHEESE TABLE

TERRITOIRE ET PROXIMITÉ sélectionnés par Toni Gerez 30,00 €
TERRITORY AND PROXIMITY selected by Toni Gerez

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

MONDE SUCRÉ L'OLIVERA

SWEET WORLD L'OLIVERA

NOIX DE COCO, LULO, FRUIT DE LA PASSION 12,00 €
COCONUT, LULO, PASSION FRUIT

TARTE AU WHISKY L'Olivera 12,00 €
L'Olivera WHISKY TART

ÉPONGE GLACÉE AUX FRAMBOISES, fruits rouges,
bonbons gélifiés et meringue rose 12,00 €
RASPBERRY FROZEN SPONGE, red fruits, gummies, and pink meringue

CRÈME DE PEAUX DE CACAO, génoise au chocolat, toffee et sa glace 12,00 €
CREAM OF COCOA SKIN, chocolate sponge cake, toffee and its ice cream

Notre dessert de la semaine 12,00 €
Dessert of the week

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

Accord mets-vins: Garnatxa de L'Empordà 12 ans – Perelada – D.O. Empordà
Wine pairing suggestion: Garnatxa de l'Empordà 12 years – Perelada – D.O. Empordà