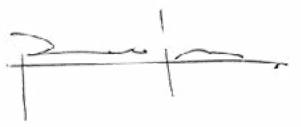
L'OLIVERA

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



Paco Pérez

MENÜ SINNE

Willkommensaperitif

MARINIERTE GORDAL-OLIVE und unsere BRAVA-KARTOFFEL

COCKTAILTOMATEN, Burrata und herbstlicher „Empedrat”

TINTENFISCH, Ragout aus seinen Tentakeln und Garum

THUNFISCH, Samfaina und Aubergine mit Meeres-Romesco

FILET VOM GALIZISCHEN BLONDVIEH, Kastanien und Süßkartoffel

BIRNE MIT FEIGEN, und Cheesecake-Creme

Petits-fours

80 €

Das Menü wird für den gesamten Tisch serviert und ist von Montag bis Freitag zum Abendessen sowie an Samstagen, Sonntagen und Feiertagen zum Mittag- und Abendessen erhältlich.
Wenn Sie eine Liste der Allergene wünschen, wenden Sie sich bitte an den Maître.

PERELADA WEINPAARUNG SELECTION

Cava Perelada Gran Claustro Gran Reserva

Obsequi Weiß – Perelada – D.O. Empordà
Garnatxa Blanca, Sauvignon Blanc, Garnatxa Gris

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

Efímer – Perelada - D.O. Empordà
Monastrell

Gran Claustro – Perelada – D.O. Empordà
Cabernet Sauvignon, Garnatxa Negra

Garnatxa de l'Empordà 12 Jahre – Perelada – D.O. Empordà
Garnatxa Blanca, Garnatxa Roja

45 €

WEINPAARUNG-AUSWAHL DES SOMMELIERS

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

Henri Bourgeois Pouilly Fumé - Henri Bourgeois - A.O.C. Vallée de La Loire
Sauvignon Blanc

Chivite Colección 125 Gran Vino Reserva - Chivite - I.G.P. 3 Riberas
Tempranillo, Syrah

Cruor - Casa Gran del Siurana - D.O.Q. Priorat
Syrah, Garnatxa Negra, Samsó

Finca Garbet – Perelada – D.O. Empordà
Syrah

Ferrer Bobet Vi de Palla 20 Jahre - Ferrer Bobet - D.O.Q. Priorat
Macabeu, Viognier

85 €

ZUM STARTEN

100 % iberischer Schinken aus Eichelmast, Kristallbrot und Tomate	36,00 €
COCKTAILTOMATEN, Burrata und herbstlicher „Empedrat”	22,00 €
Fein Gehackte WEISSEN GARNELEN und herbstpilzen	29,00 €
HUMMER, Mischgemüse, Mandel und Kaviar	52,00 €
EDEL-REIZKER PILZE, Feigen mit Käse und Entenschinken	28,00 €
LASAGNEARTIG, Zart geschmortes Wagyu und Sommertrüffel	29,00 €
ZARTE SCHWEINEFÜSSE mit Garnelen aus der Mar d’Amunt	24,00 €
TINTENFISCH, Ragout aus seinen Tentakeln und Garum	29,00 €

Empfehlung für die Weinbegleitung: 5 Finques Weiß - Perelada - D.O. Empordà

UNSERER REIS

Herbstlicher Surf & Turf-REIS	36,00 €
Cremiger HUMMERREIS	42,00 €

Empfehlung für die Weinbegleitung: Obsequi Weiß - Perelada - D.O. Empordà

Verfügbar von Montag bis Freitag zum Abendessen sowie an Samstagen, Sonntagen und Feiertagen zum Mittag- und Abendessen.

AUS UNSEREM MEER

GRAUER ZACKENBARSCH, seine seidige Sauce mit Kaviar und Kürbis	38,00 €
SEEZUNGE MEUNIÈRE mit Kartoffeln, Spinat und Pilzen	44,00 €
THUNFISCH, Samfaina und Aubergine mit Meeres-Romesco	36,00 €
THUNFISCH-TATAR am Tisch zubereitet (inklusive Pommes frites)	38,00 €

Empfehlung für die Weinbegleitung: Finca La Garriga Weiß - Perelada - D.O. Empordà

AUS DEN ALBERAS

STEAK TARTAR vom Alberas-Rind am Tisch zubereitet (inklusive Pommes frites)	36,00 €
FILET VOM GALIZISCHEN BLONDVIEH, Kastanien und Süßkartoffel	42,00 €
SEEGURKEN, Edelpilz, „cap i pota“	49,00 €

Empfehlung für die Weinbegleitung: Aires de Garbet - Perelada - D.O. Empordà

Brotauswahl	4,50 €

Die Preise enthalten die Mehrwertsteuer. Wenn Sie eine Liste der Allergene wünschen, fragen Sie bitte den Maître danach.

KÄSEBRETT

GEBIET UND NÄHE von Toni Gerez	30,00 €
Auswahl von 5 Käsesorten für 2 Personen	

SÜSSE OLIVERA WELT

BIRNE MIT FEIGEN, und Cheesecake-Creme	12,00 €
Suzette ARME RITTER und Vanille	12,00 €
PISTAZIE, KAKAO UND MATCHA-TEE	12,00 €
PFIRSICH MELBA	12,00 €
Unser Dessert der Woche	12,00 €
Auswahl Eissorten und Sorbets	8,00 €

Empfehlung für die Weinbegleitung: Garnatxa de l'Empordà 12 Jahre – Perelada – D.O. Empordà

HOTEL***** PERELADA
ESPERIT AMFITRIÓ