



“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, which appears to read "Paco Pérez".

Paco Pérez

MENÚ SENTITS

MENÚ SENTIDOS

Aperitiu de benvinguda
Aperitivo de bienvenida

OLIVA GORDAL marina i la NOSTRA PATATA BRAVA
ACEITUNA GORDAL marina y NUESTRA PATATA BRAVA

COCKTAIL DE TOMÀQUETS xerri, anxoves i formatge fresc
COCKTAIL DE TOMATES cherry, anchoas y queso fresco

A MODE DE LASANYA, melós de Wagyu i tòfona
A MODO DE LASAÑA, meloso de Wagyu y trufa

LLOBARRO en un ragú de bolets i verdures
LUBINA en un ragú de setas y verduras

o

DAUS DE WAGYU, el seu suc en entorn d'hivern
TACOS DE WAGYU, su jugo en entorno de invierno

PAVLOVA, xocolata i coco
PAVLOVA, chocolate y coco

Petits-fours

75 €

El menú es servirà a taula completa, disponible de dilluns a divendres en servei de nit i dissabte, diumenge i festius, migdia i nit. Si desitja un llistat d'al·lèrgens demani'l al Maître.
El menú se servirá a mesa completa, disponible de lunes a viernes en servicio de noche, y sábados, domingos y festivos, mediodía y noche. Si desea un listado de alérgenos solicítelo al Maître.

MARIDATGE SELECCIÓ DE PERELADA *MARIDAJE SELECCIÓN DE PERELADA*

Cava Perelada Brut Nature

Cigonyes – Perelada – D.O. Empordà
Garnatxa Negra, Ull De Llebre

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

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

Alvear Pedro Ximénez 1927
Pedro Ximénez

35 €

MARIDATGE SELECCIÓ DEL SOMMELIER *MARIDAJE SELECCIÓN DEL SOMMELIER*

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

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

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

Finca Garbet – Perelada – D.O. Empordà
Syrah

Sauternes
Semillon, Muscadelle, Sauvignon

60 €

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€
COCKTAIL DE TOMÀQUETS xerri, anxoves i formatge fresc <i>COCKTAIL DE TOMATES cherry, anchoas y queso fresco</i>	22,00 €
ESPARDENYES, tripa de bacallà i cigrons <i>ESPARDEÑAS, tripa de bacalao y garbanzos</i>	58,00 €
PATATA CREMOSA, faves i calçots <i>PATATA CREMOSA, habas y calçots</i>	22,00 €
AMANIDA DE CARXOFES, tòfona, espinacs i llimona <i>ENSALADA DE ALCAHOFAS, trufa, espinacas y limón</i>	24,00 €
PEUS DE PORC melosos amb gambetes de la Mar d'Amunt <i>PIES DE CERDO melosos con gambetas de la Mar d'Amunt</i>	24,00 €
A MODE DE LASANYA, melós de Wagyu i tòfona <i>A MODO DE LASAÑA, meloso de Wagyu y trufa</i>	29,00 €
PÈSOLS sobre suc rostit amb calamarsos <i>GUISANTES sobre jugo rustido con chipirones</i>	48,00 €

Maridatge suggerit: Oliver Conti Gewürztraminer - Oliver Conti
Sugerencia de maridaje: Oliver Conti Gewürztraminer - Oliver Conti

ELS NOSTRES ARROSSOS

NUESTROS ARROCES

ARRÒS MELÓS DE COGUMELLA i espatlleta de conill <i>ARROZ MELOSO DE GURUMELO y espaldita de conejo</i>	30,00 €
ARRÒS melós de llamàntol <i>ARROZ meloso de bogavante</i>	38,00 €

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

Disponible de dilluns a divendres en servei de nit i dissabte, diumenge i festius, migdia i nit.
Disponible de lunes a viernes en servicio de noche, y sábados, domingos y festivos, mediodía y noche.

DEL NOSTRE MAR DE NUESTRO MAR

LLOBARRO en un ragú de bolets i verdures 38,00 €
LUBINA en un ragú de setas y verduras

LLENGUADO a la meunière amb patata, espinacs i xampinyons 44,00€
LENGUADO a la meunière con patata, espinacas y champiñones

BULLABESSA de peix de llotja 36,00€
BULLABESA de pescado de lonja

TÀRTAR de tonyina elaborat a taula (inclou patates fregides) 38,00€
TARTAR de atún elaborado en mesa (incluye patatas fritas)

Maridatge suggerit: Finca La Garriga Blanc - Perelada - D.O. Empordà
Sugerencia de maridaje: Finca La Garriga Blanco - Perelada - D.O. Empordà

DES DE LES ALBERES DESDE LAS ALBERAS

STEAK TARTAR de vedella de l'Albera elaborat a taula (inclou patates fregides) 36,00 €
STEAK TARTAR de ternera de las Alberas elaborado en mesa (incluye patatas fritas)

DAUS DE WAGYU, el seu suc en entorn d'hivern 39,00 €
TACOS DE WAGYU, su jugo en entorno de invierno

ESPATLLETA DE XAI farcida, envoltada de matisos de tardor 38,00 €
ESPALDITA DE CORDERO rellena, rodeada de matices de otoño

Maridatge suggerit: Finca Malaveïna - Perelada - D.O. Empordà
Sugerencia de maridaje: Finca Malaveïna - Perelada - D.O. Empordà

Selecció de pans 4,50 €
Selección de panes

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

PAVLOVA, xocolata i coco 12,00 €
PAVLOVA, chocolate y coco

MILFULLS de fruits vermells i xocolata 12,00 €
MILHOJAS de frutos rojos y chocolate

CÍTRICS HIVERN – PRIMAVERA 26 12,00 €
CÍTRICOS INVIERNO - PRIMAVERA 26

PERA, XOCOLATA I AVELLANA 12,00 €
PERA, CHOCOLATE Y AVELLANA

El nostre postre de la setmana 12,00 €
Nuestro postre de la semana

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

Maridatge suggerit: Garnatxa de l'Empordà 12 anys – Perelada – D.O. Empordà
Sugerencia de maridaje: Garnatxa de l'Empordà 12 años – Perelada – D.O. Empordà