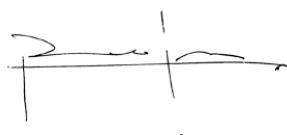




**L'OLIVERA**

“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

KIRSCHTOMATEN-COCKTAIL, Anchovis und Frischkäse

LASAGNEARTIG, cremiges Wagyu mit Trüffel

---

WOLFSBARSCH im Pilz- und Gemüseragout

oder

WAGYU-WÜRFEL, sein Jus in winterlichem Ambiente

---

PAVLOVA, Schokolade und Kokosnuss

Petits-fours

75 €

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 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 €

---

## **WEINPAARUNG-AUSWAHL DES SOMMELIERS**

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 €

---

## ZUM STARTEN

100 % iberischer Schinken aus Eichelmaist, Kristallbrot und Tomate	36,00 €
KIRSCHTOMATEN-COCKTAIL, Anchovis und Frischkäse	22,00 €
SEEGURKEN, Kabeljau-Kutteln und Kichererbsen	58,00 €
CREMIGE KARTOFFEL, Ackerbohnen und gegrillte Frühlingszwiebeln	22,00 €
ARTISCHOCKENSALAT, Trüffel, Spinat und Zitrone	24,00 €
ZARTE SCHWEINEFÜSSE mit Garnelen aus der Mar d'Amunt	24,00 €
LASAGNEARTIG, cremiges Wagyu mit Trüffel	29,00 €
ERBSEN auf geröstetem Jus mit Baby-Kalmar	48,00 €

Empfehlung für die Weinbegleitung: Oliver Conti Gewürztraminer - Oliver Conti

---

## UNSERER REIS

Cremiger Gurumelo-Pilz REIS mit Kaninchenschulter	30,00 €
Cremiger HUMMERREIS	38,00 €

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

---

## AUS UNSEREM MEER

WOLFSBARSCH im Pilz- und Gemüseragout 38,00 €

SEEZUNGE MEUNIÈRE mit Kartoffeln, Spinat und Pilzen 44,00 €

BOUILLABAISSE mit Marktfisch 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 €

WAGYU-WÜRFEL, sein Jus in winterlichem Ambiente 39,00 €

GEFÜLLTE MILCHLAMM-SCHULTER, umgeben von herbstlichen Nuancen 38,00 €

Empfehlung für die Weinbegleitung: Finca Malaveïna - Perelada - D.O. Empordà

Brotauswahl 4,50 €

---

## KÄSEBRETT

GEBIET UND NÄHE von Toni Gerez 30,00 €

Auswahl von 5 Käsesorten für 2 Personen

---

## SÜSSE OLIVERA WELT

PAVLOVA, Schokolade und Kokosnuss 12,00 €

MILLEFEUILLE mit roten Beeren und Schokolade 12,00 €

ZITRUSFRÜCHTE WINTER – FRÜHLING 26 12,00 €

BIRNE, SCHOKOLADE UND HASELNUSS 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

