



“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 Eichelmast, 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

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

AUS UNSEREM MEER

WOLFSBARSCH im Pilz- und Gemüseragout	38,00 €
SEEZUNGE MEUNIÈRE mit Kartoffeln, Spinat und Pilzen	44,00 €
BOUILLABASSE 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 €
-------------	--------

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

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