



“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, which appears to read "Paco Pérez".

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

TOMATES COCKTAIL, burrata et “empedrat” d’automne
TOMATO COCKTAIL, burrata and autumn “empedrat”

CALAMAR, ragoût de ses tentacules et garum
SQUID, stew of its tentacles and garum

THON, samfaina et aubergine au romesco marin
TUNA, samfaina and eggplant with marine romesco

FILET DE VEAU BLONDE DE GALICE, châtaignes et patate douce
GALICIAN BLONDE BEEF TENDERLOIN, chestnuts and sweet potato

POIRE AUX FIGUES, et crème de tarte au fromage
PEAR WITH FIGS, and cheesecake cream

Petits-fours

80 €

Le menu sera servi pour l'ensemble de la table, disponible du lundi au vendredi en service du soir, et les samedis, dimanches et jours fériés, à midi et le soir. Si vous souhaitez la liste des allergènes, veuillez la demander au Maître.

The menu will be served for the entire table, available from Monday to Friday for dinner service, and on Saturdays, Sundays, and public holidays for both lunch and dinner. Please ask for a list of allergens.

ACCORD-METS VINS SÉLECTION PERELADA *PERELADA SELECTION WINE PAIRING*

Cava Perelada Gran Claustro Gran Reserva

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

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

Efímer Rouge – Perelada - D.O. Empordà
Monastrell

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

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

45 €

ACCORD-METS VINS SÉLECTION SOMMELIER *SOMMELIER SELECTION WINE PAIRING*

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 Ans - Ferrer Bobet - D.O.Q. Priorat
Macabeu, Viognier

85 €

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€
TOMATES COCKTAIL, burrata et “empedrat” d’automne <i>TOMATO COCKTAIL, burrata and autumn “empedrat”</i>	22,00 €
CREVETTE BLANCHE finement hachée et champignons d’automne <i>WHITE SHRIMP finely chopped and autumn mushrooms</i>	29,00 €
HOMARD, jardinière de légumes, amande et caviar <i>LOBSTER, vegetable medley, almond and caviar</i>	52,00 €
LACTAIRES DÉLICIEUX, figues au fromage et jambon de canard <i>SAFFRON MILK CAPS mushrooms, figs with cheese and duck ham</i>	28,00 €
FAÇON LASAGNE, moelleux de Wagyu et truffe d’été <i>LASAGNA-STYLE, tender Wagyu and summer truffle</i>	29,00 €
PIEDS DE PORC moelleux avec crevettes de la Mar d’Amunt <i>TENDER PIG TROTTERS with Mar d’Amunt prawns</i>	24,00 €
CALAMAR, ragoût de ses tentacules et garum <i>SQUID, stew of its tentacles and garum</i>	29,00 €

Accord mets-vins: 5 Finques Blanc - Perelada - D.O. Empordà
Wine pairing suggestion: 5 Finques White - Perelada - D.O. Empordà

NOTRE RIZ

OUR RICE

RIZ d’automne mer et montagne <i>Surf and turf autumn RICE</i>	36,00 €
RIZ moelleux au homard <i>Creamy lobster RICE</i>	42,00 €

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

Disponible du lundi au vendredi en service du soir, et les samedis, dimanches et jours fériés, à midi et le soir.
Available from Monday to Friday for dinner service, and on Saturdays, Sundays, and public holidays for both lunch and dinner.

DE NOTRE MER FROM OUR SEA

MÉROU, son soyeux au caviar et courge 38,00 €
GROUPER, its silky sauce with caviar and pumpkin

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

THON, samfaina et aubergine au romesco marin 36,00€
TUNA, samfaina and eggplant with marine romesco

TARTARE de thon élaboré à table (comprends des frites) 38,00€
TUNA TARTARE prepared tableside (includes fries)

Accord mets-vins: Finca La Garriga 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 VEAU BLONDE DE GALICE, châtaignes et patate douce 42,00 €
GALICIAN BLONDE BEEF TENDERLOIN, chestnuts and sweet potato

CONCOMBRES DE MER, cèpes, "cap i pota" 49,00 €
SEA CUCUMBERS, porcini mushrooms, "cap i pota"

Accord mets-vins: Aires de Garbet - Perelada - D.O. Empordà
Wine pairing suggestion: Aires de Garbet - 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

POIRE AUX FIGUES, et crème de tarte au fromage 12,00 €
PEAR WITH FIGS, and cheesecake cream

PAIN PERDU Suzette et vanille 12,00 €
Suzette "TORRIJA" and vanilla

PISTACHE, CACAO ET THÉ MATCHA 12,00 €
PISTACHIO, COCOA AND MATCHA TEA

PÊCHE MELBA 12,00 €
PEACH MELBA

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

Sélection de glaces et sorbets 8,00 €
Selection of 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