



“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", written over a horizontal line.

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

TOMÀQUETS COCKTAIL, burrata i empedrat de tardor
TOMATES COCKTAIL, burrata y "empedrat" de otoño

CALAMAR, guisat de les seves potes i gàrum
CALAMAR, guiso de sus patas y garum

TONYINA, samfaina i albergínia amb romesco marí
ATÚN, sanfaina y berenjena con romesco marino

FILET DE VACA RUBIA GALEGA, castanyes i moniato
SOLOMILLO DE RUBIA GALLEGA, castañas y boniato

PERA AMB FIGUES, i crema de pastís de formatge
PERA CON HIGOS, y crema de tarta de queso

Petits-fours

80 €

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 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 Negre – Perelada - D.O. Empordà
Monastrell

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

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

45 €

MARIDATGE SELECCIÓ DEL SOMMELIER *MARIDAJE SELECCIÓN DEL SOMMELIER*

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

85 €

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€
TOMÀQUETS COCKTAIL, burrata i empedrat de tardor <i>TOMATES COCKTAIL, burrata y “empedrat” de otoño</i>	22,00 €
GAMBA BLANCA finament picada i bolets de tardor <i>GAMBA BLANCA finamente picada y setas de otoño</i>	29,00 €
LLAMÀNTOL, minestra de verdures, ametlla i caviar <i>BOGAVANTE, menestra de verduras, almendra y caviar</i>	52,00 €
ROVELLONS, figues amb formatge i pernil d'ànec <i>NÍSCALOS, higos con queso y jamón de pato</i>	28,00 €
A MODE DE LASANYA, melós de Wagyu i tòfona d'estiu <i>A MODO DE LASAÑA, meloso de Wagyu y trufa de verano</i>	29,00 €
PEUS DE PORC melosos amb gambetes de la Mar d'Amunt <i>PIES DE CERDO melosos con gambitas de la Mar d'Amunt</i>	24,00 €
CALAMAR, guisat de les seves potes i gàrum <i>CALAMAR, guiso de sus patas y garum</i>	29,00 €

Maridatge suggerit: 5 Finques Blanc - Perelada - D.O. Empordà
Sugerencia de maridaje: 5 Finques Blanco - Perelada - D.O. Empordà

ELS NOSTRES ARROSSOS

NUESTROS ARROCES

ARRÒS de tardor mar i muntanya <i>ARROZ de otoño mar y montaña</i>	36,00 €
ARRÒS melós de llamàntol <i>ARROZ meloso de bogavante</i>	42,00 €

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

MERO GRIS, el seu sedós amb caviar i carbassa 38,00 €
MERO GRIS, su sedoso con caviar y calabaza

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

TONYINA, samfaina i albergínia amb romesco marí 36,00€
ATÚN, sanfaina y berenjena con romesco marino

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)

FILET DE VACA RUBIA GALEGA, castanyes i moniato 42,00 €
SOLOMILLO DE RUBIA GALLEGA, castañas y boniato

ESPARDENYES, ceps, cap i pota 49,00 €
ESPARDEÑAS, ceps, "cap i pota"

Maridatge suggerit: Aires de Garbet - Perelada - D.O. Empordà
Sugerencia de maridaje: Aires de Garbet - 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

PERA AMB FIGUES, i crema de pastís de formatge 12,00 €
PERA CON HIGOS, y crema de tarta de queso

“TORRIJA” Suzette i vainilla 12,00 €
TORRIJA Suzette y vainilla

FESTUC, CACAU I TÉ MATCHA 12,00 €
PISTACHO, CACAO Y TÉ MATCHA

PRÉSSEC MELBA 12,00 €
MELOCOTÓN MELBA

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