



“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, appearing to read "Paco Pérez", written over a horizontal line.

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

COCKTAIL DE TOMATES cerises, anchois et fromage frais
CHERRY TOMATO COCKTAIL anchovies and fresh cheese

FAÇON LASAGNE, moelleux de Wagyu et truffe
LASAGNA-STYLE, creamy Wagyu and truffle

BAR dans un ragoût de champignons et légumes
SEA BASS in a mushroom and vegetable ragu

ou / or

DÉS DE WAGYU, son jus dans un environnement hivernal
WAGYU CUBES, its juice in a winter-inspired setting

PAVLOVA, chocolat et coco
PAVLOVA, chocolate and coconut

Petits-fours

75 €

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 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 €

ACCORD-METS VINS SÉLECTION SOMMELIER

SOMMELIER WORLD SELECTION

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 €

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€
COCKTAIL DE TOMATES cerises, anchois et fromage frais <i>CHERRY TOMATO COCKTAIL anchovies and fresh cheese</i>	22,00 €
CONCOMBRES DE MER, tripe de morue et pois chiches <i>SEA CUCUMBERS, cod tripe and chickpeas</i>	58,00 €
POMME DE TERRE CRÉMEUSE, fèves et oignons tendres grillés <i>CREAMY POTATO, broad beans and grilled spring onions</i>	22,00 €
SALADE D'ARTICHAUTS, truffe, épinards et citron <i>ARTICHOKE SALAD, truffle, spinach and lemon</i>	24,00 €
PIEDS DE PORC moelleux avec crevettes de la Mar d'Amunt <i>TENDER PIG TROTTERS with Mar d'Amunt prawns</i>	24,00 €
FAÇON LASAGNE, moelleux de Wagyu et truffe <i>LASAGNA-STYLE, creamy Wagyu and truffle</i>	29,00 €
PETITS POIS sur jus rôti aux encornets <i>PEAS on roasted juice with baby squid</i>	48,00 €

Accord mets-vins: Oliver Conti Gewürztraminer - Oliver Conti
Wine pairing suggestion: Oliver Conti Gewürztraminer - Oliver Conti

NOTRE RIZ

OUR RICE

RIZ MOELLEUX au champignon gurumelo et épaule de lapin <i>CREAMY RICE with "gurumelo" mushroom and rabbit shoulder</i>	30,00 €
RIZ moelleux au homard <i>Creamy lobster RICE</i>	38,00 €

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

BAR dans un ragoût de champignons et légumes 38,00 €
SEA BASS in a mushroom and vegetable ragu

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

BOUILLABAISSSE de poisson de criée 36,00€
BOUILLABAISSSE with market fish

TARTARE de thon élaboré à table (comprends des frites) 38,00€
TUNA TARTAR 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)

DÉS DE WAGYU, son jus dans un environnement hivernal 39,00 €
WAGYU CUBES, its juice in a winter-inspired setting

ÉPAULETTE D'AGNEAU farcie, entourée de nuances automnales 38,00 €
STUFFED LAMB SHOULDER, surrounded by autumn nuances

Accord mets-vins: Finca Malaveïna - Perelada - D.O. Empordà
Wine pairing suggestion: Finca Malaveïna - 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

PAVLOVA, chocolat et coco 12,00 €
PAVLOVA, chocolate and coconut

MILLE-FEUILLE aux fruits rouges et chocolat 12,00 €
Red berry MILLE-FEUILLE and chocolate

AGRUMES HIVER – PRINTEMPS 26 12,00 €
CITRUS WINTER – SPRING 26

POIRE, CHOCOLAT ET NOISETTE 12,00 €
PEAR, CHOCOLATE AND HAZELNUT

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