



“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".

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

COCKTAIL DE TOMÀQUETS xerri, anxoves i formatge fresc
COCKTAIL DE TOMATES cherry, anchoas y queso fresco

CANELÓ DE BONÍTOL amb beixamel marina
CANELÓN DE BONITO en bechamel marina

LLOBARRO en un ragú de bolets i verdures
LUBINA en un ragú de setas y verduras

o

FILET de vedella en el seu suc, mantega d'herbes amb bolets, porros i ametlles
SOLOMILLO de ternera en su jugo, mantequilla de hierbas con setas, puerros y almendras

CASTANYES, XOCOLATA, POMA
CASTAÑAS, CHOCOLATE, MANZANA

Petits-fours

75 €

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 Brut Nature

Cigonyes – Perelada – D.O. Empordà
Garnatxa Negra, Ull De Llebre

Collection Blanc – Perelada – D.O. Empordà
Chardonnay

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

Alvear Pedro Ximénez 1927
Pedro Ximénez

35 €

MARIDATGE SELECCIÓ DEL SOMMELIER *MARIDAJE SELECCIÓN DEL SOMMELIER*

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

Koonunga Hill - Penfolds - Austràlia
Chardonnay

Finca Garbet – Perelada – D.O. Empordà
Syrah

Sauternes
Semillon, Muscadelle, Sauvignon

60 €

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€
COCKTAIL DE TOMÀQUETS xerri, anxoves i formatge fresc <i>COCKTAIL DE TOMATES cherry, anchoas y queso fresco</i>	22,00 €
ESPARDENYES, tripa de bacallà i cigrons <i>ESPARDEÑAS, tripa de bacalao y garbanzos</i>	58,00 €
CALAMARS farcits en salsa sedosa i la seva tinta <i>CALAMARES rellenos en salsa untuosa y su tinta</i>	26,00 €
AMANIDA DE TARDOR "Vora el mar" amb gambot <i>ENSALADA DE OTOÑO "Vora el mar" con carabinero</i>	22,00 €
PEUS DE PORC melosos amb gambetes de la Mar d'Amunt <i>PIES DE CERDO melosos con gambetas de la Mar d'Amunt</i>	24,00 €
CANELÓ DE BONÍTOL amb beixamel marina <i>CANELÓN DE BONITO en bechamel marina</i>	29,00 €

Maridatge suggerit: Oliver Conti Gewürztraminer - Oliver Conti
Sugerencia de maridaje: Oliver Conti Gewürztraminer - Oliver Conti

ELS NOSTRES ARROSSOS

NUESTROS ARROCES

ARRÒS melós de bolets de tardor <i>ARROZ meloso de setas de otoño</i>	30,00 €
ARRÒS melós de llamàntol <i>ARROZ meloso de bogavante</i>	38,00 €

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

LLOBARRO en un ragú de bolets i verdures 38,00 €
LUBINA en un ragú de setas y verduras

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

BULLABESSA de peix de llotja 36,00€
BULLABESA de pescado de lonja

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 vedella en el seu suc, mantega d'herbes amb bolets, porros i ametlles 36,00 €
SOLOMILLO de ternera en su jugo, mantequilla de hierbas con setas, puerros y almendras

ESPATLLETA DE XAI farcida, envoltada de matisos de tardor 38,00 €
ESPALDITA DE CORDERO rellena, rodeada de matices de otoño

Maridatge suggerit: Finca Malaveïna - Perelada - D.O. Empordà
Sugerencia de maridaje: Finca Malaveïna - 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

COCO, LULO, PASSIÓ 12,00 €
COCO, LULO, PASIÓN

CASTANYES, XOCOLATA, POMA 12,00 €
CASTAÑAS, CHOCOLATE, MANZANA

CREMA DE PELLIS DE CACAU, pa de pessic de xocolata, toffee i el seu gelat 12,00 €
CREMA DE PIELES DE CACAO, bizcocho de chocolate, toffee y su helado

PERA, XOCOLATA I AVELLANA 12,00 €
PERA, CHOCOLATE Y AVELLANA

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