



L'OLIVERA

“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

BURRATA-SALAT, Asterngewächse in Texturen und Nüsse

LLAVANERES-ERBSEN, Saubohnen, grünes Parmentier und Kaisergranat

GEGRILLTER WOLFSBARSCH mit Romesco-Sauce und Calçots

oder

RINDERFILET in seinem eigenen Saft auf geschmorten Morcheln in Rahmsauce

WHISKY-TORTE L'Olivera

75 €

Das Menü wird an einem vollen Tisch serviert. Wenn Sie eine Liste der Allergene wünschen, fragen Sie bitte den Maitre danach.

PERELADA WEINPAARUNG SELECTION

Cava Perelada Brut Nature

Mar de Rosa – Perelada – D.O. Empordà
Garnatxa Negra

Només Garnatxa – Perelada – D.O. Empordà
Garnatxa Blanca

Aires de Garbet – Perelada – D.O. Empordà
Garnatxa Negra

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

35 €

WEINPAARUNG-AUSWAHL DES SOMMELIERS

Taittinger Brut Réserve – Taittinger – AOC Champagne
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Fumées Blanches Réserve Rosé – Lurton – I.G.P. Vin de France
Sauvignon Gris

Casal de Armán – Lurton – D.O. Ribeiro
Albariño, Godello, Treixadura

Finca Garbet – Perelada – D.O. Empordà
Syrah

Pedro Ximénez – D.O. Montilla Moriles
Pedro Ximénez

60 €

ZUM STARTEN

100 % iberischer Schinken aus Eichelmast, Kristallbrot und Tomate	36,00€
BURRATA-SALAT, Asterngewächse in Texturen und Nüsse	18,00 €
LLAVANERES-ERBSEN, grünes Parmentier und Kaisergranat	39,00 €
GÄNSEKALMARE gefüllt mit ihrem eigenen Bratensaft und Ganxet-Bohnen	26,00 €
SEEGEWÜRME, Kabeljau-Tripes und saisonale Bohnen	58,00 €
ZARTE SCHWEINEFÜSSE mit Garnelen aus der Mar d'Amunt	24,00 €
BOHNENSALAT mit grünem Spargel, Bonito-Thunfisch und Mandeln	17,00 €

Empfehlung für die Weinbegleitung: Només Garnatxa – Perelada – D.O. Empordà

UNSERER REIS

CREMIGER REIS mit Kalmaren, Seeigeln und schwarzer Blutwurst	30,00 €
UNSER KLASSISCHER SOCARRAT REIS mit Kaisergranat und Garnelen	34,00 €

Empfehlung für die Weinbegleitung: Collection – Perelada – D.O. Empordà

AUS UNSEREM MEER

GEGRILLTER WOLFSBARSCH mit Romesco-Sauce und Calçots	38,00 €
SEEZUNGE MEUNIÈRE mit Kartoffeln, Spinat und Pilzen	44,00€
ZACKENBARSCH in Zarzuela mit Seeigelsauce	34,00€
THUNFISCH-TATAR am Tisch zubereitet (inklusive Pommes frites)	36,00€

Empfehlung für die Weinbegleitung: Finca La Garriga – Perelada – D.O. Empordà

AUS DEN ALBERAS

STEAK TARTAR vom Alberas-Rind am Tisch zubereitet (inklusive Pommes frites)	36,00 €
RINDERFILET in seinem eigenen Saft auf Morcheln in Rahmsauce	36,00 €
DUROC-SCHWEINEFÄCHER mit Jus und Selleriepüree in Spaghetti-Form	28,00 €

Empfehlung für die Weinbegleitung: Gran Claustro – Perelada – D.O. Empordà

Brotauswahl	4,50 €
-------------	--------

KÄSEBRETT

GEBIET UND NÄHE von Toni Gerez 30,00 €

Auswahl von 5 Käsesorten für 2 Personen

SÜSSE OLIVERA WELT

KOKOSNUSS, LULO, PASSIONSFRUCHT 12,00 €

WHISKY-TORTE L'Olivera 12,00 €

GEEISTE HIMBEER-BISKUITSPONGE, rote Früchte, Gelee-Bonbons und rosa Baiser
12,00 €

KAKAOSCHALEN-CREME, Schokoladenbiskuit, Toffee und sein Eis 12,00 €

Unser Dessert der Woche 12,00 €

Auswahl unserer Eissorten und Sorbets 8,00 €

Empfehlung für die Weinbegleitung: Garnatxa de l'Empordà 12 Jahre – Perelada – D.O. Empordà