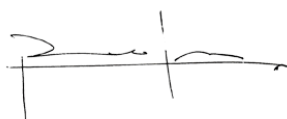




“Die L'Olivera spiegelt unsere Kultur wieder, unsere Art,  
unser Territorium zu verstehen und zum Ausdruck zu bringen.”



Paco Pérez

---

## MENÜ SINNE

Willkommensaperitif

CROQUETAS aus 100% Iberico-Schinken

LEICHTE ALMONDCREME, Melonengelée und weiße Garnelen

BABY-TINTENFISCH AUS DEM "MAR D'AMUNT" in Fricandó-Sauce

---

MEERESBASS, seidig gegrillt, Tintenfisch und Oliven

oder

TENDERLOIN vom Rind, Café Paris, Pont-Neuf-Kartoffeln und Spinat

---

SUMMER REDS, Rhabarber, Rosen, Heidelbeeren, Erdbeeren und Litschis

Petits-fours

70 €

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 Stars Touch of Rosé – Perelada – D.O.Cava  
*Chardonnay, Xarel·lo, Parellada, Macabeu*

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

Finca La Garriga – Perelada – D.O.Empordà  
*Chardonnay*

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

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

35 €

---

## WEINPAARUNG-AUSWAHL DES SOMMELIERS

Cava Cuvée Especial Brut Nature – Perelada – D.O. Cava  
*Chardonnay, Xarel·lo, Parellada, Macabeu*

Chivite Las Fincas – Chivite – IGP 3 Riberas  
*Garnatxa Blanca, Viura*

Chivite Colección 125 – Chivite – IGP 3 Riberas  
*Chardonnay*

Finca Garbet – Perelada – D.O. Empordà  
*Syrah*

Chivite Colección 125 Vendímia Tardía – Chivite  
*Moscatel de grano menudo*

55 €

---

## ZUM STARTEN

100 % iberischer Schinken aus Eichelmast, Kristallbrot und Tomate	36,00€
SEA BUEY in Zitrusalat	23,00 €
LEICHTE ALMONDCREME, Melonengelée und weiße Garnelen	18,00 €
GELBES MEDITERRANISCHES AJÍ mit Tintenfisch von der Küste	22,00 €
BURRATA, kandierte Tomaten, Spargel und getrocknete Aprikosen	18,00 €
BABY-TINTENFISCH AUS DEM "MAR D'AMUNT" in Fricandó-Sauce	36,00 €
TIMBALE MIT GRÜNEN BOHNEN, Thunfisch und zarten Mandeln	17,00 €

Empfehlung für die Weinbegleitung:  
Cava Touch of Rosé – Perelada – D.O. Cava

---

## UNSERER REIS

MELOUS REIS mit Freilandhuhn und Flusskrebse	30,00 €
REIS im Socarrat mit Garnelen vom "Mar d'Amunt"	34,00 €

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

---

## AUS UNSEREM MEER

MEERESBASS, seidig gegrillt, Tintenfisch und Oliven	36,00 €
SEEZUNGE A LA MEUNIÈRE mit Kartoffeln, Spinat und Champignons	44,00€
PETERSFISCH, seidige Kabeljaukutteln und schwarze Butifarra-Wurst mit Kartoffeln	46,00€
TUNA TARTAR, am Tisch zubereitet (mit Pommes frites)	36,00€

Empfehlung für die Weinbegleitung:  
Obsequi blanc – Perelada – D.O. Empordà

---

## AUS DEN ALBERAS

STEAK TARTAR vom Kalb aus dem Alberas am Tisch Zubereitet (mit Pommes Frites)	36,00 €
LAMMLEBER, Pinienkernsahne und Babymöhren	44,00 €
TENDERLOIN vom Rind, Café Paris, Pont-Neuf-Kartoffeln und Spinat	36,00 €
Sanfte DUROC-Schweinerippchen im eigenen Saft, Enokis-Pilze und cremiges Kartoffelpüree	29,00 €

Empfehlung für die Weinbegleitung:  
Aires de Garbet – Perelada – D.O. Empordà

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

---

## KÄSEBRETT

GEBIET UND NÄHE von Toni Gerez 26,00 €

Auswahl von 5 Käsesorten für 2 Personen

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

---

## SÜSSE OLIVERA WELT

TORRIJA, Kaffee und Kokosnuss 12,00 €

Kakao-Creme, Schokoladen- und Toffee-Biskuit 12,00 €

SUMMER REDS, Rhabarber, Rosen, Heidelbeeren,  
Erdbeeren und Litschis 12,00 €

Unser Dessert der Woche 12,00 €

Auswahl unserer Eissorten und Sorbets 8,00 €

Empfehlung für die Weinbegleitung:  
Garnatxa Dolça 12 Jahre – Perelada – D.O. Empordà