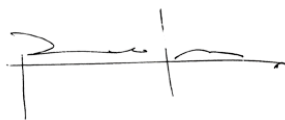




“L’Olivera est le reflet de notre culture, de notre façon de
comprendre et d’exprimer notre territoire.”

*“L’Olivera is a reflection of our culture, of our way of understanding
and expressing our territory.”*



Paco Pérez

MENU LES SENS *MENU SENSES*

Amuse-bouche
Welcome appetizer

CROQUETTES de jambon 100% Ibérique
CROQUETTE of 100% Iberian acorn fed ham

CRÈME DE CHAMPIGNONS, champignons, son jus et œuf poché
MUSHROOM CREAM, mushrooms, their juice and poached egg

LANGOUSTINES, à mode "salpicón" d'automne
SCAMPI, as an autumn "salpicón"

BAR, soyeux grillé, calamar et olives
SEA BASS, grilled silky cream, squid and olives

ou / or

TENDERLOIN DE VEAU, son jus, champignons et aubergine
VEAL TENDERLOIN, its juice, mushrooms and eggplant

POMME RÔTIE, mangue, caramel et citron vert
ROASTED APPLE, mango, toffee and lime

Petits-fours

70 €

Le menu sera servi à toute la table. La liste des allergènes est disponible sur demande.
The menu will be served to the whole table. Please ask for a list of allergens.

ACCORD-METS VINS SÉLECTION PERELADA
PERELADA SELECTION WINE PAIRING

Cava Perelada Brut Nature

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

Collection Blanc – Perelada – D.O. Empordà
Chardonnay, Sauvignon Blanc

Finca Malaveïna – Perelada – D.O. Empordà
Merlot, Cabernet Sauvignon, Garnatxa Negra, Cabernet Franc

Garnatxa De L'Empordà 12 ans – Perelada – D.O. Empordà
Garnatxa Blanca, Garnatxa Roja

35 €

ACCORD-METS VINS SÉLECTION SOMMELIER
SOMMELIER WORLD SELECTION

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

Chivite Colección 125 Blanc – Chivite- D.O. Navarra
Chardonnay

Château de Berne Inspiration Rosé – Château de Berne – AOC Côtes de Provence
Syrah, Cinsault, Grenache Noir

Gran Cruor Rouge – Casa Gran Del Siurana – D.O.Q. Priorat
Syrah

Chivite Colección 125 Vendimia Tardía – Chivite – D.O. Navarra
Moscatel de Grano Menudo

55 €

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€
BURRATA, tomates confites, asperges et abricots secs <i>BURRATA, confit tomatoes, asparagus and dried apricots</i>	18,00 €
HOMARD, à mode "salpicón" d'automne <i>LOBSTER, as an autumn "salpicón"</i>	48,00 €
CRÈME DE CHAMPIGNONS, champignons, son jus et œuf poché <i>MUSHROOM CREAM, mushrooms, their juice and poached egg</i>	26,00 €
CONCOMBRES DE MER, tripes de morue, haricots du Ganxet <i>SEA CUCUMBER, cod tripe, Ganxet beans</i>	58,00 €
ENCORNETS DE LA MAR D'AMUNT à la sauce fricandó <i>SMALL SQUIDS OF LA MAR D'AMUNT in fricandó sauce</i>	36,00 €
HARICOTS VERTS, thon et amandes <i>GREEN BEANS, tuna and almonds</i>	17,00 €

NOTRE RIZ

OUR RICE

RIZ MOELLEUX avec chipirons d'automne et champignons <i>CREAMY RICE with autumn baby squids and mushrooms</i>	30,00 €
RIZ en socarrat avec crevettes de la "Mar d'Amunt" <i>RICE in a socarrat with prawns from the "Mar d'Amunt"</i>	34,00 €

DE NOTRE MER FROM OUR SEA

BAR, soyeux grillé, calamar et olives <i>SEA BASS, grilled silky cream, squid and olives</i>	38,00 €
SOLE À LA MEUNIÈRE avec pommes de terre, épinards et champignons <i>SOLE À LA MEUNIÈRE with potato, spinach and mushrooms</i>	44,00€
COLIN au pilpil, couteaux de mer et nouilles de mer <i>HAKE in its pilpil sauce, razor clams and sea noodles</i>	30,00€
TARTARE de thon préparé à table (comprends des frites) <i>TUNA TARTAR prepared tableside (includes fries)</i>	36,00€

DES ALBÈRES FROM THE ALBERAS

STEAK TARTAR de veau des Albères préparé à table (comprends des frites) <i>Albera's Beef STEAK TARTARE prepared tableside (includes fries)</i>	36,00 €
TENDERLOIN DE VEAU, son jus, champignons et aubergine <i>VEAL TENDERLOIN, its juice, mushrooms and eggplant</i>	36,00 €
FILET D'AGNEAU, crème de pignons et petites carottes <i>LOIN OF LAMB, pine nuts cream and baby carrots</i>	44,00 €
Sélection de pains Selection of breads	4,50 €

TABLE À FROMAGES

CHEESE TABLE

TERRITOIRE ET PROXIMITÉ sélectionné 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

POMME RÔTIE, mangue, caramel et citron vert 12,00 €
ROASTED APPLE, mango, toffee and lime

CRÈME DE PEAUX DE CACAO, génoise au chocolat et au caramel 12,00 €
CREAM OF COCOA SKIN, chocolate and toffee sponge cake

FIGUE, noix et vanille 12,00 €
FIG, walnuts and vanilla

Notre dessert de la semaine 12,00 €
Dessert of the week

Sélection de nos glaces et sorbets 8,00 €
Selection of our ice creams and sorbets