



“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.”*

Paco Pérez

---

## **MENÚ SENTITS** *MENÚ SENTIDOS*

Aperitiu de benvinguda  
*Aperitivo de bienvenida*

CROQUETES de pernil 100% Ibèric  
*CROQUETAS de jamón 100% Ibérico*

CREMA SUAU D'AMETLLES, gelée de meló i gamba blanca  
*TERCIOPELO DE ALMENDRAS, gelée de melón y gamba blanca*

CALAMARSONS DE LA MAR D'AMUNT en fricandó  
*CHIPIRONES DE LA MAR D'AMUNT en fricandó*

---

LLOBARRO, sedós a la brasa, calamar i olives  
*LUBINA, sedoso a la brasa, calamar y olivas*

o

FILET de vedella, cafè París, patata Pont Neuf i espinacs  
*SOLOMILLO de ternera, café Paris, patata Pont Neuf y espinacas*

---

VERMELLS D'ESTIU, ruibarbe, roses, nabius, maduixes i litxis  
*ROJOS DE VERANO, ruibarbo, rosas, arándanos, fresitas y lichis*

Petits-fours

70 €

El menú es servirà a taula completa. Si desitja un llistat d'al·lèrgens demani'l al Maître.  
*El menú se servirà a mesa completa. Si desea un listado de alérgenos solicítelo al Maître.*

---

## **MARIDATGE SELECCIÓ DE PERELADA** *MARIDAJE SELECCIÓN DE PERELADA*

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 anys – Perelada – D.O.Empordà  
*Garnatxa Blanca, Garnatxa Roja*

35 €

---

## **MARIDATGE SELECCIÓ DEL SOMMELIER** *MARIDAJE SELECCIÓN DEL SOMMELIER*

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

Chivite Las Fincas – Chivite – IGP 3 Riberas  
*Garnacha 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 €

---

## PER COMENÇAR

### PARA EMPEZAR

PERNIL de gla 100% Ibèric, coca de vidre i tomàquet <i>JAMÓN de bellota 100% Ibérico, pan de cristal y tomate</i>	36,00€
BOU DE MAR i amanida cítrica <i>BUEY DE MAR en ensalada cítrica</i>	23,00 €
CREMA SUAU D'AMETLLES, gelée de meló i gamba blanca <i>TERCIOPELO DE ALMENDRAS, gelée de melón y gamba blanca</i>	18,00 €
“AJÍ AMARILLO MEDITERRANI” amb pop de la costa <i>AJÍ AMARILLO MEDITERRÁNEO con pulpo de la costa</i>	22,00 €
BURRATA, tomàquets confitats, espàrrecs i orellanes <i>BURRATA, tomates confitados, espárragos y orejones</i>	18,00 €
CALAMARSONS DE LA MAR D'AMUNT en fricandó <i>CHIPIRONES DE LA MAR D'AMUNT en fricandó</i>	36,00 €
TIMBAL DE MONGETES VERDES, bonítol i ametlles tendres <i>TIMBAL DE JUDÍAS VERDES, bonito y almendras tiernas</i>	17,00 €

Maridatge suggerit: Cava Touch of Rosé – Perelada – D.O. Cava  
*Sugerencia de maridaje: Cava Touch of Rosé – Perelada – D.O. Cava*

---

## ELS NOSTRES ARROSSOS

### NUESTROS ARROCES

ARRÒS MAR I MUNTANYA d'escamarlans i aletes de pollastre <i>ARROZ MAR Y MONTAÑA de cigalas y alitas de pollo</i>	30,00 €
ARRÒS en un socarrat amb gambes de la Mar d'Amunt <i>ARROZ en un socarrat con gambas de la “Mar d'Amunt”</i>	34,00 €

Maridatge suggerit: Finca La Garriga blanc – Perelada – D.O. Empordà  
*Sugerencia de maridaje: Finca La Garriga blanco – Perelada – D.O. Empordà*

---

## **DEL NOSTRE MAR** *DE NUESTRO MAR*

LLOBARRO, sedós a la brasa, calamar i olives 36,00 €  
*LUBINA, sedoso a la brasa, calamar y olivas*

LLENGUADO A LA MEUNIÈRE amb patata, espinacs i xampinyons 44,00€  
*LENGUADO A LA MEUNIÈRE con patata, espinacas y champiñones*

GALL DE SANT PERE, sedós de tripa de bacallà i butifarra negra 46,00€  
amb patates  
*GALLO DE SAN PEDRO, sedoso de tripa de bacalao y butifarra negra con patatas*

TÀRTAR de tonyina elaborat a taula (inclou patates fregides) 36,00€  
*TARTAR de atún elaborado en mesa (incluye patatas fritas)*

Maridatge suggerit: Obsequi blanc – Perelada – D.O. Empordà  
*Sugerencia de maridaje: Obsequi 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)*

LLOM DE XAI, crema de pinyons i pastanagues tendres 44,00 €  
*LOMO DE CORDERO, crema de piñones y zanahorias tiernas*

FILET de vedella, cafè París, patata Pont Neuf i espinacs 36,00 €  
*SOLOMILLO de ternera, café Paris, patata Pont Neuf y espinacas*

FILET de Duroc salsejat, albergínia i api-rave 29,00 €  
*FILETE de Duroc salseado, berenjena y apio-nabo*

Maridatge suggerit: Aires de Garbet – Perelada – D.O. Empordà  
*Sugerencia de maridaje: Aires de Garbet – 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 26,00 €  
*TERRITORIO Y PROXIMIDAD de la mano de Toni Gerez*

Selecció de 5 formatges per a 2 persones / *Selección de 5 quesos para 2 personas*

Maridatge suggerit: Gran Claustro – Perelada – D.O. Empordà  
*Sugerencia de maridaje: Gran Claustro – Perelada – D.O. Empordà*

---

## MÓN DOLÇ L'OLIVERA

### MUNDO DULCE L'OLIVERA

TORRADA DE SANTA TERESA, cafè i coco 12,00 €  
*TORRIJA, café y coco*

CREMA DE PELLIS DE CACAO, pa de pessic de xocolata i toffee 12,00 €  
*CREMA DE PIELES DE CACAO, bizcocho de chocolate y toffee*

VERMELLS D'ESTIU, ruibarbe, roses, nabius, maduixes i litxis 12,00 €  
*ROJOS DE VERANO, ruibarbo, rosas, arándanos, fresitas y lichis*

Les nostres postres de la setmana 12,00 €  
*Nuestro postre de la semana*

Selecció dels nostres gelats i sorbets 8,00 €  
*Selección de nuestros helados y sorbetes*

Maridatge suggerit: Garnatxa Dolça 12 anys – Perelada – D.O. Empordà  
*Sugerencia de maridaje: Garnacha Dulce 12 años – Perelada – D.O. Empordà*