



“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

VELOUTÉ D'AMANDES, gelée de melon et crevettes blanches
ALMOND CREAM, melon gelée and white shrimps

ENCORNETS DE LA MAR D'AMUNT à la sauce fricandó
SMALL SQUIDS OF LA MAR D'AMUNT in fricandó sauce

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

ou / or

TENDERLOIN DE VEAU, café Paris, pommes de terre Pont Neuf et épinards
VEAL TENDERLOIN, café Paris, Pont Neuf potato and spinach

ROUGES D'ÉTÉ, rhubarbe, roses, myrtilles, fraises et litchis
SUMMER REDS, rhubarb, roses, blueberries, strawberries and lychees

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 VIN SÉLECTION PERELADA *PERELADA SELECTION WINE PAIRING*

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 €

ACCORD-METS VIN SÉLECTION SOMMELIER *SOMMELIER WORLD SELECTION*

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 Vendimia Tardía – Chivite
Moscatel de grano menudo

55 €

POUR COMMENCER

TO START

JAMBON 100% ibérique avec pain de coca à la tomate <i>100% IBERIAN ACORN-FED HAM with toasted tomato bread</i>	36,00€
CRABE DE MER en salade d'agrumes <i>SEA CRAB in citrus salad</i>	23,00 €
VELOUTÉ D'AMANDES, gelée de melon et crevettes blanches <i>ALMOND CREAM, melon gelée and white shrimps</i>	18,00 €
AJÍ JAUNE MÉDITERRANÉENNE au poulpe de la côte <i>MEDITERRANEAN YELLOW AJÍ with octopus from the coast</i>	22,00 €
BURRATA, tomates confites, asperges et abricots secs <i>BURRATA, confit tomatoes, asparagus and dried apricots</i>	18,00 €
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 tendres <i>GREEN BEANS, tuna and tender almonds</i>	17,00 €

Accord-mets vin: Cava Touch of Rosé – Perelada – D.O. Cava
Wine pairing suggestion: Cava Touch of Rosé – Perelada – D.O. Cava

NOTRE RIZ

OUR RICE

RIZ DE MER ET DE MONTAGNE aux écrevisses et aux ailes de poulet <i>SEA AND MOUNTAIN RICE with crayfish and chicken wings</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 €

Accord-mets vin: Finca La Garriga blanc – Perelada – D.O. Empordà
Wine pairing suggestion: Finca La Garriga white – Perelada – D.O. Empordà

DE NOTRE MER FROM OUR SEA

BAR, soyeux grillé, calamar et olives 36,00 €
SEA BASS, grilled silky cream, squid and olives

SOLE À LA MEUNIÈRE avec pommes de terre, épinards et champignons 44,00€
SOLE À LA MEUNIÈRE with potato, spinach and mushrooms

TARTARE de thon préparé à table (comprends des frites) 36,00€
TUNA TARTAR prepared tableside (includes fries)

SAINT-PIERRE, tripes de morue soyeuses et saucisse noire 46,00€
avec pommes de terre
JOHN DORY, silky cod tripe and black sausage with potatoes

Accord-mets vin: Obsequi blanc – Perelada – D.O. Empordà
Wine pairing suggestion: Obsequi white – Perelada – D.O. Empordà

DES ALBÈRES FROM THE ALBERAS

STEAK TARTAR de veau des Albères préparé à table (comprends des frites) 36,00 €
Albera's Beef STEAK TARTARE prepared tableside (includes fries)

FILET D'AGNEAU, crème de pignons et petites carottes 44,00 €
LOIN OF LAMB, pine nuts cream and baby carrots

TENDERLOIN DE VEAU, café Paris, pommes de terre Pont Neuf et épinards 36,00 €
VEAL TENDERLOIN, café Paris, Pont Neuf potato and spinach

FILET DUROC en sauce, aubergine et céleri-rave 29,00 €
DUROC FILET in its sauce, aubergine and celeriac

Accord-mets vin: Aires de Garbet – Perelada – D.O. Empordà
Wine pairing suggestion: Aires de Garbet – Perelada – D.O. Empordà

Sélection de pains 4,50 €
Selection of breads

TABLE À FROMAGES

CHEESE TABLE

TERRITOIRE ET PROXIMITÉ sélectionné par Toni Gerez 26,00 €
TERRITORY AND PROXIMITY selected by Toni Gerez

Sélection de 5 fromages pour 2 personnes / *Selection of 5 cheese for 2 people*

Accord-mets vin: Gran Claustro – Perelada – D.O. Empordà
Wine pairing suggestion: Gran Claustro – Perelada – D.O. Empordà

MONDE SUCRÉ L'OLIVERA

SWEET WORLD L'OLIVERA

PAIN PERDU, café et noix de coco 12,00 €
PAIN PERDU, coffee and coconut

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

ROUGES D'ÉTÉ, rhubarbe, roses, myrtilles, fraises et litchis 12,00 €
SUMMER REDS, rhubarb, roses, blueberries, strawberries and lychees

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

Accord-mets vin: Garnatxa Dolça 12 ans – Perelada – D.O. Empordà
Wine pairing suggestion: Garnatxa Dolça 12 years – Perelada – D.O. Empordà