



L'OLIVERA

“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

OLIVA GORDAL marina i la nostra PATATA BRAVA
ACEITUNA GORDAL marina y nuestra PATATA BRAVA

AMANIDA DE BURRATA, asteràcies en textura i fruits secs
ENSALADA DE BURRATA, asteráceas en textura y frutos secos

PÈSOLS DE LLAVANERES, parmentier verd i escamarlà
GUISANTES DE LLAVANERES, habas, parmentier verde y cigala

LLOBARRO a la brasa amb romesco i calçots
LUBINA a la brasa con romesco y calçots

o

FILET de vedella en el seu suc sobre múrgoles guisades a la crema
SOLOMILLO de ternera en su jugo sobre colmenillas guisadas a la crema

PASTÍS AL WHISKY L'Olivera
TARTA AL WHISKY L'Olivera

75 €

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

MARIDATGE SELECCIÓ DE PERELADA
MARIDAJE SELECCIÓN DE PERELADA

Cava Perelada Brut Nature

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

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

Aires de Garbet – Perelada – D.O. Empordà
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

Taittinger Brut Reserva – 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
Pedro Ximénez

60 €

PER COMENÇAR *PARA EMPEZAR*

PERNIL de gla 100% Ibèric, pa de coca de vidre i tomàquet <i>JAMÓN de bellota 100% Ibérico, pan de cristal y tomate</i>	36,00€
AMANIDA DE BURRATA, asteràcies en textura i fruits secs <i>ENSALADA DE BURRATA, asteráceas en textura y frutos secos</i>	18,00 €
PÈSOLS DE LLAVANERES, parmentier verd i escamarlà <i>GUISANTES DE LLAVANERES, parmentier verde y cigala</i>	39,00 €
CALAMARS, farcits amb fons del seu rostit i mongetes del Ganxet <i>CALAMARES rellenos con fondo de su rustido y judías del Ganxet</i>	26,00 €
ESPARDENYES, tripa de bacallà i favetes de temporada <i>ESPARDEÑAS, tripa de bacalao y habitas de temporada</i>	58,00 €
PEUS DE PORC melosos amb gambetes de la Mar d'Amunt <i>PIES DE CERDO melosos con gambetas de la Mar d'Amunt</i>	24,00 €
TIMBAL DE MONGETES VERDES, bonítol i ametlles <i>TIMBAL DE JUDÍAS VERDES, bonito y almendras</i>	17,00 €

Maridatge suggerit: Només Garnatxa Blanc – Perelada – D.O. Empordà
Sugerencia de maridaje: Només Garnatxa Blanco – Perelada – D.O. Empordà

ELS NOSTRES ARROSSOS *NUESTROS ARROCES*

ARRÒS MELÓS de calamars, garoines i botifarra negra <i>ARROZ MELOSO de calamares, erizos y butifarra negra</i>	30,00 €
EL NOSTRE CLÀSSIC SOCARRAT amb escamarlans i gambes <i>NUESTRO CLÁSICO SOCARRAT con cigalas y gambas</i>	34,00 €

Maridatge suggerit: Collection Blanc – Perelada – D.O. Empordà
Sugerencia de maridaje: Collection Blanco– Perelada – D.O. Empordà

DEL NOSTRE MAR *DE NUESTRO MAR*

LLOBARRO a la brasa amb romesco i calçots <i>LUBINA a la brasa con romesco y calçots</i>	38,00 €
LLENGUADO a la meunière amb patata, espinacs i xampinyons <i>LLENGUADO a la meunière con patata, espinacas y champiñones</i>	44,00€
MERO en sarsuela i picada de garroines <i>MERO en zarzuela con picada de erizos</i>	34,00€
TÀRTAR de tonyina elaborat a taula (inclou patates fregides) <i>TARTAR de atún elaborado en mesa (incluye patatas fritas)</i>	36,00€

Maridatge suggerit: Finca La Garriga Blanc – Perelada – D.O. Empordà
Sugerencia de maridaje: Finca La Garriga 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) <i>STEAK TARTAR de ternera de las Alberas elaborado en mesa (incluye patatas fritas)</i>	36,00 €
FILET de vedella en el seu suc sobre múrgoles guisades a la crema <i>SOLOMILLO de ternera en su jugo sobre colmenillas guisadas a la crema</i>	36,00 €
ABANICO de PORC DUROC, el seu suc, a l'estil d'espaguetis api rave <i>ABANICO DE CERDO DUROC, su jugo, a modo de espaguetis apio nabo</i>	28,00 €

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

Selecció de pans <i>Selección de panes</i>	4,50 €
---	--------

TAULA DE FORMATGES

TABLA DE QUESOS

TERRITORI I PROXIMITAT de la mà de Toni Gerez 30,00 €
TERRITORIO Y PROXIMIDAD de la mano de Toni Gerez

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

MÓN DOLÇ L'OLIVERA

MUNDO DULCE L'OLIVERA

COCO, LULO, PASSIÓ 12,00 €
COCO, LULO, PASIÓN

PASTÍS AL WHISKY L'Olivera 12,00 €
TARTA AL WHISKY L'Olivera

ESPONJA GELADA DE GERDS, fruits vermells, gominols i merenga rosa 12,00 €
ESPONJA HELADA DE FRAMBUESA, frutos rojos, gominolas y merengue rosado

CREMA DE PELLIS DE CACAO, pa de pessic de xocolata, toffee i el seu gelat 12,00 €
CREMA DE PIELES DE CACAO, bizcocho de chocolate, toffee y su helado

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

Selecció de gelats i sorbets 8,00 €
Selección de helados y sorbetes

Maridatge suggerit: Garnatxa de l'Empordà 12 anys – Perelada – D.O. Empordà
Sugerencia de maridaje: Garnatxa de l'Empordà 12 años – Perelada – D.O. Empordà