

DESSERTS....

DESSERTS....

Chocolat et vanille ‘21
Chocolate and vanilla ‘21

12,00 €

Cocktail aux agrumes
Citrus Cocktail

12,00 €

Petit crème caramel aux jaunes d’œufs, lait de brebis, arômes de romarin
Mini crème caramel, sheep’s milk, rosemary flavourings

12,00 €

Notre dessert de la semaine
Dessert of the week

12,00 €

Glaces et sorbets faits maison
Homemade ice creams and sorbets

6,00 €

Accord mets-vin: Perelada Garnatxa de L’Empordà 12 ans
Wine pairing suggestion: Perelada Garnatxa de L’Empordà 12 years

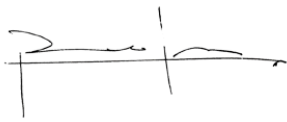
Supplément sélection de pain
Bread selection supplement

2,50 €

L’OLIVERA
BY PACO PÉREZ

“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

HOTEL
PERALADA

ON PARTAGE?
WE SHARE?

Calmar Black&White <i>Black and White tempura fried calamari</i>	16,00 €
Jambon 100% ibérique de gland “Cinco Jotas” avec pain de coca à la tomate <i>“Cinco Jotas” acorn-fed 100% Iberian ham with toasted tomato bread</i>	33,00 €
Anchois, amandes, ail noir et fines toasts <i>Anchovies, almonds, black garlic, thinly sliced crispy toasts</i>	18,00 €
Croquettes d'Escalivada, mayonnaise de son jus <i>Escalivada vegetable croquettes, mayonnaise of its own juice</i>	12,00 €
Palourdes marinières <i>Clams marinara style</i>	24,00 €

Accord mets-vin: Cava Stars Touch of Rosé - Perelada - DO Cava
Wine pairing suggestion: Cava Stars Touch of Rosé - Perelada - DO Cava

POUR COMMENCER ... FRAÎCHEURS
TO START....FRESH

Salade verte “que te quiero verde” <i>Our green salad “Verde que te quiero verde”</i>	13,00 €
Des petits pois en salade <i>Seasonal fresh peas, like a salad</i>	15,00 €
Crabe de mer, tomates et chlorophylles <i>Brown crab, tomatoes and chlorophylls</i>	21,00 €

Accord mets-vin: Cava Cuvee Especial Brut Nature - Perelada - DO Cava
Wine pairing suggestion: Cava Cuvee Especial Brut Nature - Perelada - DO Cava

AVEC TEMPÉRATURE...
WITH TEMPERATURE...

Asperges blanches à la sauce hollandaise aux herbes fraîches <i>White asparagus with a fresh herb hollandaise sauce</i>	17,00€
Alevin d'anchois, codium parmentier et œuf de canard <i>Whitebait “Chanquetes”, codium parmantier and duck egg</i>	18,00 €
Poulpe se souvenant de janvier <i>Octopus, smashed potato, red and green mojos</i>	21,00€
Boulettes de viande façon fricandó <i>Meatballs in fricandó stew style</i>	23,00 €

Accord mets-vin: Finca Espolla – Perelada – DO Empordà
Wine pairing suggestion: Finca Espolla – Perelada – DO Empordà

RIZ...
RICE...

Boîte de riz avec des légumes de notre potager <i>Oven baked garden vegetable rice</i>	22,00 €
Riz socarrat de seiches et de crevettes <i>Mediterranean red prawn and cuttlefish dry rice</i>	34,00 €

Accord mets-vin: Finca Garriga Blanc - Perelada - DO Empordà
Wine pairing suggestion: Finca Garriga White - Perelada - DO Empordà

DE NOTRE MER...
FROM OUR SEA...

Cardine à la meunière aux gnocchis à la sauge <i>Four-spot megrim a la meunière with gnocchi in sage sauce</i>	28,00 €
Filet de merlu, vert de mer et coques <i>Hake fish loin, green sauce, steamed cockles</i>	27,00 €
Concombres de mer, tripes de cabillaud et pois <i>Mediterranean sea cucumber, cod tripe, fresh peas</i>	42,00 €
Morue à la llauna, pied de porc et épinards <i>“A la llauna” cod fish, pig trotters and spinachs</i>	32,00 €
Tartare de thon préparé à la table <i>Tuna tartar prepared tableside</i>	29,00 €

Accord mets-vin: Brut Réserve - Taittinger - AOC Champagne
Wine pairing suggestion: Brut Réserve - Taittinger - AOC Champagne

DE LA FORÊT...
FROM THE LAND...

Coquelet en périgourdine, pommes de terre crémeuses et soufflé <i>Poussin in perigourdine sauce, creamy and soufflé potatoes</i>	28,00 €
Épaule de chevreau laquée, maïs, mole et brioche <i>Lacquered kid’s shoulder, corn, mole and brioche</i>	37,00 €
Filet de bœuf au café de Paris, crèmeuse et des légumes de notre potager <i>Beef tenderloin in café de Paris, creamy sauce and vegetables from our garden</i>	35,00 €
Tartare de veau de l’Albera préparé à la table <i>Albera’s Beef Steak Tartare prepared tableside</i>	27,00 €

Accord mets-vin: Gran Claustro - Perelada - DO Empordà
Wine pairing suggestion: Gran Claustro - Perelada - DO Empordà