

POSTRES...

POSTRES...

Xocolata i vanilla '21 12,00 €
Chocolate y vainilla '21

Còctel de cítrics 12,00 €
Cocktail de cítricos

Flamets, llet d'ovella i aromes de romaní 12,00 €
Tocinillo de cielo, leche de oveja, aromas de romero

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

Gelats i sorbets d'elaboració pròpia 6,00 €
Helados y sorbetes de elaboración propia

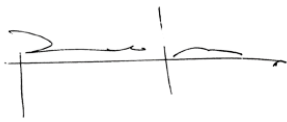
Maridatge suggerit: Perelada Garnatxa de L'Empordà 12 anys
Sugerencia de maridaje: Perelada Garnatxa de L'Empordà 12 años

Suplement selecció de pans 2,50 €
Suplemento selección de panes

L'OLIVERA
BY PACO PÉREZ

“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

HOTEL
PERALADA

COMPARTIM?

¿COMPARTIMOS?

Calamars Black&White <i>Calamares Black&White</i>	16,00 €
Pernil de gla 100% Ibèric “Cinco Jotas”, coca de vidre i tomàquet <i>Jamón de Bellota 100% Ibérico Cinco Jotas, pan de cristal y tomate</i>	33,00 €
Anxoves, ametlles, all negre i fines llesques de pa torrat <i>Anchoas, almendras, ajo negro y finas tostas</i>	18,00 €
Croquetes d’escalivada amb maionesa del seu suc <i>Croquetas de escalivada, mayonesa de su jugo</i>	12,00 €
Cloïsses a la marinera <i>Almejas a la marinera</i>	24,00 €

Maridatge suggerit: Cava Stars Touch of Rosé - Perelada - DO Cava
Sugerencia de maridaje: Cava Stars Touch of Rosé - Perelada - DO Cava

PER COMENÇAR....FRESCOS

PARA EMPEZAR....FRESCOS

Amanida “Verde que te quiero verde” <i>Ensalada verde que te quiero verde</i>	13,00 €
Pèsols en el seu entorn <i>Guisantes en su entorno</i>	15,00 €
Bou de mar, tomàquets i clorofil·les <i>Buey de mar, tomates y clorofilas</i>	21,00 €

Maridatge suggerit: Cava Cuvee Especial Brut Nature - Perelada - DO Cava
Sugerencia de maridaje: Cava Cuvee Especial Brut Nature - Perelada - DO Cava

AMB TEMPERATURA...

CON TEMPERATURA...

Espàrrecs blancs amb holandesa d’herbes fresques <i>Espárragos blancos con holandesa de hierbas frescas</i>	17,00€
Xanguets, parmentier de còdium i ou d’ànec <i>Chanquetes, parmentier de codium y huevo de pato</i>	18,00 €
Pop recordant gener <i>Pulpo recordando enero</i>	21,00€
Mandonguilles a mode de fricandó <i>Albóndigas a modo de fricandó</i>	23,00 €

Maridatge suggerit: Finca Espolla – Perelada – DO Empordà
Sugerencia de maridaje: Finca Espolla – Perelada – DO Empordà

ARROSSOS...

ARROCES...

Llauna de arròs de verdures del nostre hort <i>Arroz a la llauna de verduras de nuestra huerta</i>	22,00 €
Arroz socarrat de sèpia i gamba <i>Arroz socarrat de sepia y gamba</i>	34,00 €
Maridatge suggerit: Finca Garriga Blanc - Perelada - DO Empordà <i>Sugerencia de maridaje: Finca Garriga Blanco - Perelada - DO Empordà</i>	

DEL NOSTRE MAR...

DE NUESTRA MAR...

Bruixa a la meunière amb gnocchi a la salvia <i>Gallo a la meunière con gnocchi a la salvia</i>	28,00 €
Lluç de palangre, verd de mar i escopinyes <i>Merluza de palangre, verde de mar y berberechos</i>	27,00 €
Espardenyes, tripa de bacallà i pèsols <i>Cohombros de mar, tripa de bacalao y guisantes</i>	42,00 €
Bacallà a la llauna, peus de porc i espinacs <i>Bacalao a la llauna, pie de cerdo y espinacas</i>	32,00 €
Tàrtar de tonyina elaborat a sala <i>Tartar de atún elaborado en sala</i>	29,00 €

Maridatge suggerit: Brut Réserve - Taittinger - AOC Champagne
Sugerencia de maridaje: Brut Réserve - Taittinger - AOC Champagne

DEL BOSC....

DEL BOSQUE....

Picantón en perigourdine, patates cremoses i soufflé <i>Picantón en perigourdine, patatas cremosas y soufflé</i>	28,00 €
Espatlleta de cabrit lacada, blat, mole i briox <i>Espaldita de cabrito lacada, maíz, mole y brioche</i>	37,00 €
Filet de vedella amb salsa cafè de Paris, cremós i verdures del nostre hort <i>Solomillo de ternera en café de Paris, cremoso y verduras de nuestra huerta</i>	35,00 €
Steak Tartar de vedella de l’Albera elaborat a sala <i>Steak Tartar de ternera de la Albera elaborado en mesa</i>	27,00 €

Maridatge suggerit: Gran Claustro - Perelada - DO Empordà
Sugerencia de maridaje: Gran Claustro - Perelada - DO Empordà