

# Ola

*Martín Berasategui.*

## Menú

### La Tradición y el sabor

Mis creaciones son distintas según el antojo del mar, el campo y las estaciones. Os propongo dejaros seducir por los pequeños bocados, seductores, livianos y sobre todo sabrosos.

Ola Martín Berasategui

Calle Ribera 13, 48005 Bilbao

Ig: @olamartinberasategui

Nuestra selección de mantequillas: hongos,  
aguacate, tomate y salada.

Pan de masa madre y largas fermentaciones.

*Perlas crujientes de remolacha, raifort y salmón  
marinado*

*Gelée de caviar y mejillón ligeramente ahumado*

*Milhojas caramelizado de anguila ahumada, foie  
gras, cebolleta y manzana verde*

*Buñuelo de morcilla con cremoso de berza*

*Tomate relleno de calamar Pelayo, glaseado al  
horno con rabo de cerdo ibérico y aire de sus tintas*

*Kokotxas de merluza de anzuelo al pil pil*

*Cordero lechal lacado en el horno con ñoquis de  
calabaza, lenteja beluga y cardamomo*

### **Los dulces para terminar**

*Sopas de pan caramelizado con helado de café*

*Txakoli con naranja, crema helada de manzana ácida  
y granizado de naranja sanguina*

### **Mis pequeñas golosinas**

*Trufas de chocolate blanco y almendra, licor de  
leche al armagnac, financieras de almendra, mosto  
de uva tinta y maracuyá*