

Ola

Martín Berasategui.

**Lo mejor de la cocina de
Martín Berasategui**

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*

*Ostra tibia ligeramente escabechada con manzana
picante, granizado de pepino y txakoli*

*Cuajada de navajas y soja, brotes de rúcula con
cremoso de pimienta y curry*

Buñuelo de morcilla y cremoso de berza

*Yema de huevo con infusión de setas marinadas,
mermelada de verduras, bombón de queso y
láminas de ibérico*

*Ensalada de tuétanos de verduras con marisco,
crema de lechuga de caserío y jugo yodado*

*Lubina a la brasa reposada sobre una cama de
espinacas trufadas, gelatina rota de centolla y
espumoso de champagne*

*Lengua a la royale con cebollas confitadas, puré de
coliflor, membrillo y mantequilla tostada*

Los dulces para terminar

*Esponja helada de chocolate, coco helado,
granizado de ron y jugo de piña*

*Crema torrefactada de café frío reposado en un
untuoso de avellanas, chocolate, y esencia de dátil*

Mis pequeñas golosinas

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