

Ola

Martín Berasategui.

Menu

Tradition et goût

Mes créations sont différentes
selon l'envie de la mer, des
champs et des saisons.

Je vous propose de vous laisser
séduire par les petites bouchées,
séductrices, légères et, surtout,
savoureuses.

Ola Martín Berasategui

Calle Ribera 13, 48005 Bilbao

Ig: @olamartinberasategui

Notre sélection de beurres: salé, avocat, tomate et champignons

Pain au levain et longues fermentations

Perles croustillantes de betterave, raifort et saumon fumé

Gelée de caviar et moules légèrement fumée

Mille-feuille caramélisée d'anguille fumé, foie gras, ciboulette et pomme verte

Beignet de boudin noir et chou crémeux

Tomate farcie au calamar Pelayo, glacée au four, accompagnée de queue de porc ibérique et d'un soupçon d'encre

Joues de morue au pil pil confit (ail et piment)

Agneau de lait laqué au four avec gnocchi de potiron, lentilles beluga et cardamome

Les douceurs pour terminer

Soupes de pain caramélisé et glace au café

Txakoli à l'orange, crème glacée à la pomme acide et granité à l'orange sanguine

Mes petits bonbons

Truffes au chocolat blanc et aux amandes, liqueur de lait à l'armagnac, moût de raisin rouge et vin de fruit de la passion