

Ola

Martín Berasategui.

Le meilleur de la cuisine de Martín Berasategui

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 à l'anguille fumé, foie gras, ciboulette et pomme verte

Huitre tiède légèrement marinée avec pomme épicée, d'un granité au concombre et de Txakoli

Caillé de coquille de rasoir et soja, pousses de roquette au poivre crémeux et curry

Beignet de boudin noir et chou crémeux

Jaune d'oeuf avec infusion de champignons marinés, confiture de légumes, bonbon au fromage et tranches de jambon iberique

Salade de troncs de légumes aux fruits de mer, crème de laitue fermière et jus iodé

Bar rôti au grill reposant sur un lit d'épinards truffés, gelée concassée de crabe araignée et mousse de champagne

Langue de bœuf à la royale aux oignons confits, purée de chou-fleur, coing et beurre grillé

Les douceurs pour terminer

Éponge glacée au chocolat, noix de coco glacée, granité au rhum et jus d'ananas

Crème torréfiée au café froid reposée sur un onctueux aux noisettes, au chocolat et essence de datte

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