

Ola

Martin Berasategui.

MENU ESPECIAL FIN DE AÑO 2021

Perlas crujientes de remolacha, raifort y salmón marinado

Crema de coliflor con jugo de berberechos al txakoli

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

Hinojo en crudo con caviar, quisquilla al natural, mamia de pepino y curry

Carpaccio de gamba roja, sobre un fondo de crustáceos, tarama y crujiente de algas

Ostra con crema de lemon grass, clorofila de berro y rucola

Buñuelo crujiente de begi haundi con cremoso de sus tintas, gel de yuzu y capuchina

Ensalada de tuétanos de verdura 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

Solomillo asado a la brasa, con terrina de patata y tocineta,
queso comté, trigueros y salsa Perigueux

Espanja helada de chocolate, coco helado, granizado de ron y jugo de piña

Velo de pistilos de azafrán con crema de naranja, chocolate blanco y wasabi

Mis pequeñas golosinas: trufas de chocolate blanco y almendra, licor de leche al
armagnac, financieras de almendra, mosto de uva tinta y maracuyá
y bombón de chocolate

LA BODEGA

CHAMPAGNE: COLLECTION 242 Pinot Noir, Meunier, Chardonnay (Louis Roederer)

TXAKOLÍ: ITSASMENDI ARTIZAR 2014 Hondarrabi Zuri (Itsasmendi)

TINTO RIOJA: FINCA VALDEPOLEO 2017 Tempranillo (Pujanza)

DULCE: GRAMONA VI DE GLASS 2018 Gewurtraminer (Gramona)

210 € IVA Incluido

La elaboración artesanal en nuestra cocina implica la manipulación de todos los alérgenos a declarar según el reglamento (UE) 1169/2011. Si usted requiere información correspondiente a casa plato, rogamos lo solicite a nuestro personal de servicio

OLA MARTIN BERASATEGUI
Calle Ribera 13, 48005 Bilbao
T: 944 652 070 E: bilbao@taykohotels.com