

La bodega de Ola

Martin Perasategui.

La carta

-

Platos de alta cocina

concebidos para **compartir**

Jamón de bellota cortado a cuchillo / **32 €**

Ostras al natural (ud) / **10 €**

Tosta de quisquilla, papada curada y caviar / **32 €**

Carpaccio de carabineros sobre un fondo de crustáceos, tarama y crujiente de algas / **32 €**

Huevos fritos, gambas de cristal y caviar *(Para 2-3 personas)* / **28 €**

Salmonete a la llama, buñuelo de cerdo ibérico, su jugo meloso y puré de cebollas tostadas / **33 €**

Bacalao con kokotxas y vizcaína de gamba roja / **33 €**

Txangurro guisado a la donostiarra con aire de su coral *(Para 2 personas)* / **28 €**

Steak Tartar con esferas de huevo y jamón ibérico / **28 €**

Callos elaborados de manera tradicional / **22 €**

Presa de cerdo ibérica hecha en asador con chutney de manzana y ruibarbo *(Para 3-4 personas)* / **38 €**

Sopas de pan caramelizado con helado de café / **14 €**

Infusión de piña con helado de coco, chocolate y granizado de ron / **14 €**

Chocolate al horno con escarcha de pera, crema helada de canela y caramelo, bruma de menta / **14 €**

Los quesos que más gustan a Martin / **20 €**

Consulta en sala por nuestro Menú Degustación

