

La bodega de Ola

Martin Perasategui.

La carta

-
Platos de alta cocina

concebidos para **compartir**

Jamón de bellota cortado a cuchillo / **38 €**

Ostras al natural (ud) / **8 €**

Tomatitos confitados en su propio jugo, albahaca, bombones de queso, crujiente de pan y aceituna negra / **18 €**

Pulpo ahumado, coco, curry rojo y navajas líquidas / **22 €**

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

Pasta fresca elaborada en casa con boloñesa de carabineros / **28 €**

Mejillones con salsa de limón y caviar / **18 €**

Pescado del día a la brasa con cremoso de patatas en salsa verde, velouté de navajas y verduritas / **37 €**

Kokotxas de bacalao con vizcaína de gamba roja / **28 €**

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

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

Mollejas de ternera con ragout de sus lenguas, cebollas tostadas, salsa de ibérico y trufa negra / **28 €**

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

Torrija de zanahoria, calabaza y vainilla con helado de coco / **14 €**

Borracho de armagnac con crema de manzana asada, helad de leche y avellanas tostadas / **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

@labodegadeola

Fuera de carta

La ensalada mixta de La Bodega con tomates aliñados, hojas de cogollos, mézclum de lechugas, cebolletas, bonito, huevos de codorniz, aceitunas, lascas de jamón ibérico y mucho más... /18 €

Pimientos del piquillo confitados en su propio jugo /12 €

Hongos a la plancha, yema de huevo confitada y puré especial de patata /25 €

Níscalos a la parrilla, sabayón y morcilla ibérica /14 €

Revuelto de angula de monte /14 €

Tortilla de trompetas salteadas y gamba roja /22 €

Canelón de pato glaseado con cremoso de patata y trufa /22 €

Caviar Amur Beluga (50gr) acompañado de tostas de pan brioche, mantequilla salada y copa de champagne Barthelemy /110 €

Pescado del día /SPM

