

# La bodega de Ola

*Martin Perastegui.*

## Menú Degustación

Aceite de oliva arbequina y pan rústico de masa madre

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

Buñuelo de morcilla con cremoso de berza

Mejillones con salsa de limón y caviar

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

Kokotxas de bacalao con vizcaína de gamba roja

Presa de cerdo ibérico hecha en asador con chutney de manzana y ruibarbo

Torrija de zanahoria, calabaza y vainilla con helado de coco

Borracho de armagnac con crema de manzana asada, helado de leche y avellanas tostadas

Nuestros petit fours;  
Trufa de chocolate  
Licor de arroz con leche

70€

### Con Maridaje

Cava Nuria Brut Rosé, Cava

Casimiro Ale, Cerveza

Lurretik, GetariakoTxakoliña

L'Equilibrista,, Cataluña

85€

### Con Maridaje Sumiller

Delamotte Brut, Champagne

Louro, Valdeorras

Paradisuak Rosé, Bizkaiko Txakoliña

Bosconia, Haro, Rioja

Cuvée 79, Sauternes

105€

