

La bodega de Ola

Martín Perastegui.

Menú Fin de Año 2022

Aceite de oliva Aubocassa, de bodegas Roda, Manacor
(Mallorca) variedad Arbequina

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

Buñuelo de begi haundi con cremoso de sus tintas y gel
de yuzu

Crema fría de hinojo con tartar de ostras, algas y
cremoso de crustáceos

Huevo de caserío con remolacha a la ensalada líquida de
hierbas, carpaccio de papada y queso ahumado

Lubina a la brasa con aceite de berberecho, cremoso de
patatas en salsa verde, polvo de nueces y mandarinas

Solomillo hecho en asador con mermelada de trufa
negra, patata y berza

Torrija de zanahoria, calabaza y vainilla con helado de
coco

Crema torrefactada de café frío reposado en un untuoso
de avellana, chocolate y esencia de dátil

Mis pequeñas golosinas; bombón de vainilla, almendra y
frambuesa, sopa de chocolate, mosto de uva tinta y
maracuyá, financier de almendra y chocolate

Bodega

Mimosa de Bienvenida
El Paragüas 2020, Treixadura, Godello, Albariño Ribeiro
Paradisuaik Rosé 2020, Pinot Noir, Bizkaiko Txakoliña
Remelluri 2012, Tempranillo, Rioja Alavesa
Delamotte Brut, Champagne

198€



@labodegadeola

Menú Infantil Fin de Año 2022

Consomé elaborado de manera tradicional

Croquetas de carne y jamón ibérico

Ensaladilla de salmón ahumado
y langostino tigre

Almejas abiertas en salsa verde
con verduritas salteadas

Kokotxas de merluza rebozadas
con piquillos confitados

Solomillo hecho en asador
con puré especial de patata

Chocolate al horno con cremoso de cacao
y helado de frutos rojos

Golosinas navideñas

100€

