

La bodega de Ola

Martin Perasategui.

Menú Navidad

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

Perlas crujientes de tapioca con tártaro de quisquilla

Crema de calabaza con gelatina de trufa negra y pipas
garrapiñadas

Foie gras de pato confitado con mermelada de manzana y
ruibarbo, ajo negro y pompas aciduladas

Sopa de centolla elaborada de manera tradicional

Kokotxas de bacalao con vizcaína de gamba roja

Cordero lacado en el horno con ragout de verdura y mollejas,
cremoso de berza y trufa negra

Esponja helada de chocolate con helado de bailey´s y gelatina
de moscovado

Infusión de piña con helado de coco, chocolate y granizado de
ron

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

Bodega

Barthelemy Brut, Champagne
Valduero 2021, Albillo, Ribera del Duero
Phinca Hapa 2020, Viura, Malvasia,
Rioja Alavesa
El Rapolao 2019, Mencia, El Bierzo
S´ Naranja, Dulce, Condado de Huelva

185€



[@labodegadeola](https://www.instagram.com/labodegadeola)

Menú Infantil Navidad

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

90€

