

La bodega de Ola

Martin Perastegui.

La carta

Platos de alta cocina

concebidos para **compartir**

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

Ostras al natural (ud) / **6,5 €**

Ostras con salsa ponzu, cebolleta y piparra (ud) / **9 €**

Ensaladilla de salmón y gamba roja / **16 €**

Carpaccio de carabineros con vinagreta de piñones y puré de
cebollas tostadas / **20 €**

Huevos fritos, gambas de cristal y caviar / **26 €**

Croquetas de carne y jamón ibérico, consomé y amontillado / **14 €**

Alcachofas a la brasa con crema de papada curada y vinagreta tibia
de trufa negra / **19 €**

*con extra de trufa / **29 €**

Almejas con verduritas y cremoso de patatas en salsa verde / **35 €**

Arroz con almejas / **35 €**

Kokotxas frescas de bacalao con berberechos descascarillados al txakoli / **23 €**

Tortilla de bacalao / **19 €**

Lubina la horno con refrito de ajo y guindilla (min. 2 personas) / **23 € pers.**

Albóndigas en salsa de hongos con cremoso de patata y trufa negra / **21 €**

Presa de cerdo ibérica hecha en asador con chutney de manzana
y ruibarbo (600gr) / **59 €**

Torrija de zanahoria, calabaza y vainilla con helado de coco / **11 €**

Chocolate al horno con escarcha de pera, crema helada de canela y caramelo,
bruma de menta / **11 €**

Infusión de frutos rojos con bizcocho borracho y helado de queso fresco / **11 €**

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



Consulta en sala por nuestro Menú Degustación

@labodegadeola