

# La bodega de Ola

*Martin Perasategui.*

## Menú Degustación

Aceite de oliva arbequina y pan rústico de masa  
Madre

“GRILLO”

“Buñuelo de morcilla con cremosos de berza”

Ensaladilla de salmón y gamba roja

Alcachofas a la brasa con crema de papada curada y  
vinagreta tibia de trufa negra

Huevo frito con gamba cristal y caviar

Kokotxas frescas de bacalao berberechos  
descascarillados al txakoli

Albóndigas en salsa de hongos con cremoso de patata  
y trufa negra

Torrija de zanahoria, calabaza y vainilla con helado  
de coco

Infusión de frutos rojos con bizcocho borracho y helado  
de mascarpone

Nuestros petit fours:  
Trufa de chocolate  
Licor de leche merengada  
Gominolas caseras  
60€

**Con Maridaje**

75€

**Con Maridaje Sumiller**

95€



@labodegadeola