

La bodega de Ola

Martin Perasategui.

La carta

-

Platos de alta cocina

concebidos para **compartir**

Coppa ibérico de bellota "Casalba" / **19,5 €**

Ostras al natural (ud) / **6,5 €**

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

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

Anchoas marinadas con salpicón de langostinos / **14 €**

Pastel de txangurro con vinagreta de tomate / **16 €**

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

Espárrago blanco cocinado a la brasa, salsa bearnesa y papada ibérica / **17 €**

Mollejas de cordero con cremoso de patatas al aceite de oliva,
trigueros y huevos fritos / **19 €**

Arroz meloso de carabineros / **35 €**

Tomates rellenos de begi haundi glaseado en el horno, emulsión de perejil
y trazos de sus tintas / **19 €**

Tortilla de bacalao / **19 €**

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

Steak tartar / **22 €**

Pechuga de pato cocinada a la sal con chalotas al vino tinto (400gr) / **35 €**

Presa de cerdo ibérica hecha en asador con chutney de cebolla
y frutas del bosque (600gr) / **59 €**

Panacotta de yogur con sorbete de mango y fruta de la pasión / **11 €**

Sopa fría de chocolate y té verde con helado de leche y crujiente de cacao / **11 €**

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

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



Consulta en sala por nuestro Menú Degustación

@labodegadeola