

# La bodega de Ola

*Martin Perasategui*

## Menú Degustación

Aceite de oliva arbequina y pan rústico de masa  
Madre

“GRILLO”

“Gazpacho de piparra”

### Al centro de mesa

Coppa ibérico de bellota “Casalba”

Ensaladilla de salmón y gamba roja

Tortilla de bacalao

### El menú

Tomate relleno de begj haundi glaseado en el horno,  
emulsión de perejil y trazos de sus tintas

Presa de cerdo ibérico hecha en asador con chutney de  
cebolla y frutas del bosque

Sopa fría de chocolate y té verde con helado de leche y  
crujiente de cacao

Nuestras petit fours;

Trufa de chocolate  
Licor de leche al armañac  
Gominolas caseras

62€

**Con Maridaje**

80€

**Con Maridaje Sumiller**

97€

