

La bodega de Ola

Martin Perasategui.

La carta

-

Platos de alta cocina

concebidos para **compartir**

Cecina de wagyu servida con tostas de pan, tomate y aceite de oliva / **27 €**

Ostras al natural (ud) / **6,5 €**

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

Ensaladilla de salmón y gamba roja / **17 €**

Carpaccio de carabinero con puré de cebollas tostadas y toques cítricos / **19 €**

Ensalada César / **14 €**

Burrata de Bilbao, alcachofas y jugo emulsionado de trufa / **19 €**

Buñuelos de morcilla con puré cremoso de berza y hojas de espinaca / **14 €**

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

Sopa de centolla / **19 €**

Bacalao en tempura sobre un fondo cremoso de acelgas y papada ibérica / **19 €**

Mollejas de cordero con cremoso de patatas al aceite de oliva,

trigueros y huevos fritos / **19 €**

Steak tartar / **22 €**

Callos y morros elaborados de manera tradicional / **17 €**

Presa de cerdo ibérica a la brasa, puré cremoso de coliflor

y jugo reducido (600gr) / **65 €**

Chuleta de vacuno a la brasa, patatas, ensalada de cogollos y cebolleta / **70 €/kg**

Tarta húmeda de chocolate con helado de leche, calabaza y vainilla / **11 €**

Arroz con leche caramelizado / **11 €**

Los quesos que más gustan a Martin / **22 €**

Suplemento de pan / **3 €**

Consulta en sala por nuestro Menú Degustación

