



MENÚ DEGUSTACIÓN OLA

Nuestra Selección de mantequillas: hongos, aceituna, aguacate, tomate y salada

Pan de masa madre y largas fermentaciones

Nuestras olivas aliñadas

Perlas crujientes de remolacha con tartar de vieira curada

Milhojas caramelizado de anguila ahumada, foie gras, cebolleta y manzana verde

Tarta fina de tomate, sardina y verbenas

Espumoso de jalapeño y salmón ligeramente ahumado, mahonesa de pepino y curry

Caviar sobre buñuelo de bonito y caldo dashi

Begi haundi con su jugo ligado, yema, puré de cebollas tostadas, toques cítricos y albahaca

Tembloroso de frutos del mar y plancton, salicornia y navajas

Rape asado al carbón, jugo de coco y café y piparras

Pichón hecho en asador con chutney de ruibarbo, tosta de interiores, canica de morcilla y manzana con toques picantes

Espanja helada de cacao sobre un fondo de té Earl grey, pequeña ensalada de menta y gelatina de muscovado

Azafrán, chocolate blanco y wasabi

Mis pequeñas golosinas: Bombón de vainilla, almendra y frambuesa, sopa de chocolate, mosto de uva tinta y maracuyá, pastel ruso