

Ola

Manten Perasategui.

MENÚ EJECUTIVO

Pan de masa madre y largas fermentaciones

**Nuestra selección de mantequillas:
Remolacha, aguacate y salada**

Gilda

**Nube de remolacha con tartar de quisquilla
y bergamota**

**Tartaleta crujiente de algas, salmón marinado
y miso**

Perlitas de hinojo en crudo, en risotto y emulsionado

**Láminas de bacalao con kokotxas y txangurro
a la vizcaína**

**Presa de cerdo ibérico con cremoso de morcilla crujiente,
espárrago triguero, dátil y suero de parmesano**

**Espanja helada de cacao con ciruelas, zanahoria,
avellanas y ron**

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

“La elaboración artesanal en nuestra cocina, implica la manipulación de todos los alérgenos a declarar según el reglamento (UE) 1169/2011, si usted requiere información correspondiente a cada plato, rogamos lo solicite a nuestro personal de servicio”