

Ola

Martin Berasategui.

LO MEJOR DE LA COCINA DE MARTIN BERASATEGUI

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

Berenjena, papada ibérica, sésamo y caviar

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

Ostra encurtida y rutabaga, su jugo especiado, dados de consomé de ibérico y tofu de rábano picante

Perlitas de hinojo en crudo, en risotto y emulsionado

Tortilla líquida de jamón y trufa

Foie asado con pastel de lengua y cebollas tostadas, jugo de calabaza especiado, quinoa y cardamomo

Láminas de bacalao con kokotxas y txangurro a la vizcaína

Rape con dúo de begi haundi, tomate y vodka

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

Whisky sour frío-caliente de fruta de la pasión

Esponja helada de cacao con ciruelas, zanahoria, avellanas y ron

Apio helado con aguardiente granizado, lascas semifrías de mango, compota de remolacha y frutas

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”