

Ola

Martin Berasategui.

LE MEILLEUR DE LA CUISINE DE MARTIN BERASATEGUI

Pain au levain et longues fermentations

Notre sélection de beurres: salé, betterave et avocat

Gilda

Nuage de betterave avec tartare de crevettes et bergamote

Tartelette croustillante aux algues, saumon mariné et miso

Aubergine, sésame et caviar

Millefeuille caramélisé d'anguille fumée, foie gras, oignon de printemps et pomme verte

Huître marinée et rutabaga, jus épicé, dés de consommé ibérique et tofu au raifort

Perles de fenouil cru, en risotto et en émulsion

Omelette liquide au jambon et à la truffe

Foie rôti avec gâteau de langue et oignons grillés, jus de potiron épicé, quinoa et cardamome

Filet de morue avec kokotxas et txangurro à la biscaïenne

Lotte avec duo de begi haundi, tomate et vodka

Presa de porc ibérique avec crème de boudin croustillant, asperges sauvages, dattes et petit-lait de parmesan

Whisky aigre chaud et froid aux fruits de la passion

Gâteau glacé au cacao avec prunes, carottes, noisettes et rhum

Poireau glacé à l'eau-de-vie granitée, copeaux de mangue semi-froids, compote de betterave et fruits

Mes petits bonbons: Bonbon aux noisettes, amande et framboise, soupe de chocolat, moût de raisin rouge et fruit de la passion, gâteau russe et rochers au chocolat

L'élaboration artisanale dans notre cuisine implique la manipulation de tous les allergènes à déclarer conformément au règlement (UE) 1169/2011. Si vous souhaitez obtenir des informations correspondant à chaque plat, veuillez vous adresser à notre personnel de service. "