



## **MENÚ DEGUSTACIÓN OLA**

**Nuestra Selección de mantequillas: citronelle, hongos, aguacate, tomate y salada**

**Pan de masa madre y largas fermentaciones**

**Nuestras olivas aliñadas**

**“Mejillón”**

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

**Caviar sobre buñuelo de bonito y caldo dashi**

**Tortilla crujiente de quisquilla, tarama y gel de yuzu**

**Tarta cremosa de setas, molleja y trufa**

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

**Royal de carabinero con vieira curada, germinado de soja, salicornia y navajas**

**Kokotxas y láminas de bacalao con vizcaína de gamba roja**

**Presa de cerdo ibérico hecha en asador con chutney de ruibarbo, “conguito” de morcilla y manzana picante**

**Nieve de leche de oveja y bombón ahumado con crema de calabaza y vainilla, naranja y ajo negro**

**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 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”