

Ola

Manten Perasategui.

MENÚ DEGUSTACIÓN OLA

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, sésamo y caviar

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

Perlitas de hinojo en crudo, en risotto y emulsionado

Tortilla líquida de jamón y trufa

**Bola crujiente de begi haundi y alioli de pimentón
de la Vera**

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**

Whisky sour frío-caliente de fruta de la pasión

**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”