

Ola

Manten Berasategui.

MENU DÉGUSTATION OLA

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

Mille-feuille caramélisée à l'anguille fumé, foie gras, ciboulette et pomme verte

Perles de fenouil cru, en risotto et en émulsion

Omelette liquide au jambon et à la truffe

Boule croustillante de begi haundi et aïoli au paprika de la Vera

Filet de morue avec kokotxas et txangurro à la biscaïenne

Porc ibérique avec crème de boudin noir croustillante, asperges sauvages, dattes et petit-lait de parmesan

Whisky aigre chaud et froid aux fruits de la passion

Génoise glacée au cacao avec prunes, carottes, noisettes et rhum

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."