

# Ola

*Martin Perasategui.*

## MENÚ NAVIDAD

Pan de masa madre y largas fermentaciones

Nuestra Selección de mantequillas: salada, tomate,  
hongos, aguacate y remolacha

“Gilda”

Tartaleta crujiente de alga kombu,  
salmón y miso

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

Salpicón de quisquilla sobre tembloroso de alcaparras y  
tomate

Perlitas de hinojo en crudo, en risotto y  
emulsionado

Láminas de bacalao, kokotxas y centolla  
a la Bizkaina

Presa de ibérico con espárragos, dátiles y suero de  
parmesano

Whisky sour frío-caliente de fruta de la  
pasión

Rocas de mango con granizado de pera, apio helado,  
compota de fruta y remolacha

Mis pequeñas golosinas; Bombón de avellana, mosto de  
uva tinta y maracuyá, frambuesa y almendras, pastel ruso,  
sopa fría de chocolate

260€

“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”