

Ola

Martin Perastegui.

MENÚ NOCHEBUENA

Pan de masa madre y largas fermentaciones

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

“Gilda”

Roca de caviar y lardo ibérico

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

Carpaccio de carabinero sobre
tembloroso de crustáceos, montadito de endivias, anchoa
y sardina

Tortilla de mollejas, alcachofa, sabayón y trufa negra

Lubina a la brasa con hinojo emulsionado, salsa de curry
rojo, tuétano y pulpo

Solomillo hecho en asador con salsa de
ibéricos, clorofila de acelgas y bombón de queso brie

Gin fizz frío-caliente de fresas y lima

Azafrán, chocolate blanco y wasabi

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

300€

“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”