

Ola

Martin Perastegui.

MENÚ NOCHEVIEJA

Pan de masa madre y largas fermentaciones

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

“Gilda”

Nube de remolacha con tartar de quisquilla y bergamota

Tartaleta crujiente de alga kombu, salmón y miso

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

Espumoso de jalapeño y bogavante del país, mayonesa de
pepino y berros

Ostra encurtida y rutabaga con dados de consomé de
ibérico y citronelle

Foie asado con quinoa crujiente, jugo de calabaza, cítricos
y cardamomo

Rape con duo de begi haundi, tomate y vodka

Pichón hecho en asador con cogollo tierno escabechado,
meloso de manzana y
ruibarbo

Whisky sour frio- caliente de fruta de la pasión

Espanja helada de cacao con ciruelas,
zanahoria, avellanas y ron

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

350€

“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”