

RESTAURACJA OLA MARTIN BERASATEGUI

(kolacja opcjonalna, za dodatkową opłatą, dla chętnych uczestników wyjazdu Bilbao 2023)

<https://taykohotels.com/bilbao/gastronomia/ola-restaurante/>

Ola Martin Berasategui to miejsce dla miłośników wykwintnej kuchni. Restauracja z Gwiazdką Michelin i Słońcem Repsol.



MICHELIN STAR

TRIPYOU

THE BEST OF MARTIN BERASATEGUI CUISINE

Chleb na zakwasie z długą fermentacją

Nasz wybór masel: słony, pomidorowy, awokado, oliwkowy i grzybowy

Chrupiące perełki buraczane z peklowanym tatarem z przegrzebków

Karmelizowane millefeuille z wędzonego węgorka, foie gras, dymki i zielonego jabłka

Marynowana sardynka z marynowaną cebulą, brandy i chrupiącą oliwkową skórą

Placki z kaszanki z kremowym kapuśniakiem

Pianka jalapeño i lekko wędzony łosoś, ogórek i majonez curry

Carpaccio z czerwonych krewetek na łożu ze skorupiaków, taramy i chrupiących wodorostów

Ostryga, smażone bao z wodorostów codium i jej tatar

Wiejskie jajko z kremowym serkiem, chrupiącą bułką, szparagami, truflami i podgadłem iberyjskim

“Shivering” owoce morza i plankton, salicornia i krewetki

Risotto z kopru włoskiego, raki i mięczaki

Grillowana żabnica, sok kokosowy, kawa i piparras (papryka)

Pieczony gołąb z marchewką pil pil, fałszywym cannelloni, chrupiącym tostem i pack choi

Deser:

Zimny gin musujący – ciepła krwista pomarańcza

Mrożony czekoladowy biszkopt na łożku z herbaty earl grey i małą sałatką miętową i żelatyną muscovado

Szafran, biała czekolada i wasabi

Małe słodkości:

Wanilia, migdały i maliny, cukierki, czekolada, sok z czerwonych winogron i zupa z marakui, finansista z migdałw i czekolady

Czas kolacji: od 20:30

TRADITION AND TASTE

Chleb na zakwasie z długą fermentacją

Nasz wybór masel: słony, pomidorowy, awokado, oliwkowy kalamata i grzybowy

Chrupiące perełki buraczane z peklowanym tatarem z przegrzebków

Karmelizowane millefeuille z wędzonego węgorka, foie gras, dymki i zielonego jabłka

Marynowana sardynka z marynowaną cebulą, brandy i chrupiącą oliwkową skórą

Placki z kaszanki z kremowym kapuśniakiem

Pianka jalapeño i lekko wędzony łosoś, ogórek i majonez curry

Carpaccio z czerwonych krewetek na łożu ze skorupiaków, taramy i chrupiących wodorostów

Wiejskie jajka z kremem serowym, chrupiącą bułką, szparagami, truflą i podgadłem wieprzowym iberyjskim

“Shivering” z owoców morza i planktonu, salicornii i krewetek

Grillowana żabnica, sok kokosowy, kawa i papryka

Grillowany gołąb z marchewką pil pil, fałszywym cannelloni, chrupiącym tostem i pack choi

Deser:

Mrożony czekoladowy biszkopt na łożku z herbaty earl grey i małą sałatką miętową i żelatyną muscovado

Szafran, biała czekolada i wasabi

Małe słodkości:

cukierek waniliowy, migdałowo-malinowy, czekolada, zupa z czerwonych winogron, soku i marakui, finansista migdałwo-czekoladowy

Czas kolacji: od 20:30