



# OLAS



## Entrantes

Gilda OLAS	13,00 €
Croquetas de gambas al ajillo y boquerón	15,00 €
Tabla de quesos	16,00 €
Torrezno de Soria, piña y tonkatsu	16,00 €
Shabu-shabu de salmón, ají amarillo, kimchi e ikura	17,00 €
Aguacate braseado, pesto de cilantro y vinagreta de verduras	18,00 €
Jurel ahumado, ponzu y pilpil de lima-limón	18,00 €
Vieira de Cambados a la brasa, gazpachuelo de jalapeños, coliflor y puntillas	22,00 €
Steak tartar clásico y galmesano en tartaleta	22,00 €
Dumpling de jarrete, crema de foie y salsa de mozzarella de búfala	24,00 €
Guisante lágrima del Maresme, caldo de ibérico y huevo poché	26,00 €
Tataki de atún rojo Balfegó, ajoblanco de anacardos y wasabi en texturas	28,00 €
Salpicón de marisco	38,00 €

## Pescados

Caballa rellena de escalonias, pasas y pistacho	22,00 €
Salmonete, tubérculos y granada	27,00 €
Gallineta a la brasa	60€/Kg
Lubina a la brasa	70€/Kg

---

Pan

2,5 €/Persona

## Arroces

Mínimo 2 raciones / precio por persona

Arroz seco de verduritas eco, yema curada y compota de tomate seco	20,00 €
Arroz de morcilla de Burgos, huevos de codorniz, piñones y torreznos	24,00 €
Arroz de papada ibérica, langostinos y San Simón	26,00 €
Arroz de pescado del día, usuzukuri de vieira y emulsión de sus corales	28,00 €
Arroz del senyoret	28,00 €
Arroz de chuletitas de cordero, cous cous de coliflor y ciruela	28,00 €
Arroz de picaña de Black Angus, hongos y cherrys	29,00 €
Arroz negro, guiso de calamar y cocochas al pil pil	30,00 €
Arroz de marisco	30,00 €

## Carnes

Solomillo Wellington de cerdo ibérico y compota de manzana verde	24,00 €
Tostón de cochinillo lechal, migas de ibérico y ensalada de col	26,00 €
Solomillo de rubia gallega, ragout de setas y patata jazzy	28,00 €
Picaña de Black Angus	30,00 €

Por favor no dude en informar a nuestro personal de cualquier alergia o intolerancia.