OLAS
RESTAURANT

Día de la Madre

Aperitivo OLAS

Entrantes

Croquetas de jamón ibérico, papada Maldonado y mayo de kimchee

Chipirón a la brasa, salsa de gambas Singapour y salteado de manzana, apionabo y edamame

Principales

Merluza del pincho a baja temperatura, crema de lombarda y guisantes salteados

Secreto ibérico, romescu rústico y papa arrugá

Postre

Torrija de brioche, sopa de chocolate blanco y helado de vainilla bourbon

Bodega

D.O. Monterrei: Godello Fraga do Corvo

Tierras de Castilla: Antídoto

Vino de Navarra: Espumoso dulce Moscato Ochoa

59€/persona (IVA incluido)