



Bienvenidos a
Oh La La!,

donde cada plato cuenta una historia y cada
bocado es un capítulo de *una experiencia única*.

Este menú ha sido diseñado como un *recorrido gastronómico*,
pensado para leerse como un libro, donde cada sección
revela una nueva etapa llena de sorpresas y sabores
cuidadosamente *elaborados*.

Desde el inicio, con texturas delicadas y sabores
atrevidos, pasando por un nudo lleno de creatividad y
contrastes, hasta alcanzar un *clímax de exquisitez*, todo
culmina en un desenlace dulce que promete
quedarse grabado en la

Memoria



Desarrollado por nuestro chef *Marc Domènech*,
este menú refleja su visión de la alta gastronomía:
técnica, producto y emoción en perfecta armonía.

Oh la la es más que un restaurante; es un
espacio donde el producto es la estrella y la
alta gastronomía se mezcla con la pasión por
crear momentos inolvidables. Les invitamos a disfrutar
de esta experiencia, hoja por hoja, plato por plato.

¿Están listos para descubrir nuestra historia?

~ El equipo de ~

OH LA LA



SET DEGUSTACIÓN CHAMPAGNE

*Un viaje de sabores diseñados para realzar cada burbuja.
Pequeños bocados de lujo que elevan tu
experiencia con el Champagne.*



*Aceituna manzanilla y compañía
¡De un bocado, que explota !*

*Panacotta de ostra y esferas de champagne
Elegante, sedoso y lleno de matices.*

*Corte helado de parmesano y trufa negra
Frío e intenso, se derrite en el paladar.*

*Bogavante y yuzu
La frescura cítrica realza su esencia marina.*

*Mini bomba butifarra perol
Crujiente por fuera, explosiva por dentro.*

*Bombón de queso golany
Un bocado cremoso con carácter.*

29 € / persona

SERVICIO DE PAN



*No solo es harina... Es el tiempo, el olor del pan recién horneado, el crujir de su
corteza, el sabor de su miga. La perfecta combinación entre la cremosidad,
entre lo dulce y lo salado. La incógnita del no saber cuando parar...*



*Pan de masa madre surtido
Servido con mantequilla ecológica, huevas y mermelada de tomate.*

9 € / persona

FUEGO EN VIVO

Autenticidad a la parrilla

~ Cortes premium y el toque perfecto de la brasa ~



DE LA LONJA

Del puerto a la parrilla, fresca sin escalas.



Todo el pescado y marisco que servimos nos llega directamente de la lonja de la captura nocturna.

*

*

*

Precio según lonja y temporada.

*

*

*

PIEZAS MAESTRAS

Selección de cortes a la brasa, cocinados con precisión para resaltar su sabor único.

Chuletón de vaca vieja | 1kg
Maduración perfecta, jugoso y lleno de carácter.

75 €

Preso ibérica
Intensa y sabrosa, con el equilibrio perfecto de infiltración.

26 €

Entraña
Textura tierna y sabor inconfundible a la parrilla.

23 €

Pechuga de pollo marinada
Jugosa, aromática y llena de matices.

20 €

Rodaballo
Cocción precisa para potenciar su delicadeza.

65 €/kg



NUESTRAS CARNES

Selección exclusiva de carnes tratadas con maestría.



*

*

*

Cada pieza en única, consulta su precio.

*

*

*

TODO ES MEJOR ACOMPAÑADO !

El complemento ideal para cada corte.



Patatas fritas trufadas con parmesan 10 €
Crujientes, aromáticas y llenas de sabor.

Verduras a la parrilla 9 €
Fresca y un toque ahumado en cada bocado.

Pimientos del piquillo asados 8 €
Dulces, tiernos y ligeramente caramelizados.

Boniato especiado 8 €
Dulzura natural con un toque de especias.

SALSAS

Para realzar cada corte con un toque especial.

Chimichurri 5 €
Fresco, vibrante y lleno de matices herbáceos.

Bearnesa 5 €
Untuosa, con el equilibrio perfecto entre mantequilla y estragón.

Salsa Pimienta 5 €
Crema, aromática y con el toque justo de intensidad

Carne al punto perfecto, guarniciones que complementan y salsas que elevan cada bocado.

¡Elige tu combinación ideal y disfruta !

Todos los precios incluyen IVA y servicio. Una lista de alérgenos por cada plato está disponible bajo petición.

• C A D A P L A T O •

es una historia, cada ingrediente, un protagonista.
Déjate llevar por este **recorrido gastronómico** creado
para sorprender y emocionar en cada bocado.



— INTRODUCCIÓN —

- Ostra, maíz, ají amarillo y fruta de la pasión. **4,5 € / uds**
- Anchoa, crema queso y fresa. **15 €**
- Croqueta de jamón ibérico y reblochón. **3,5 € / uds**
- Bomba de butifarra del perol con allioli de manzana. **6 € / uds**
- Berenjena, toffe de miso y yogur especiado. **10 €**

• NUDO •

- Ensalada de col lombarda, pomelo, anacardos y vinagreta de jengibre y sesamo. **16 €**
- Burrata, tomate de invierno, remolacha y piñones. **18 €**
- Tarta de cebolla, gruyère, cremoso de cebolla y demi de vegetal ---o--- demi de verduras. **16 €**
- Risotto de Champagne y trufa negra. **26 €**
- Canelón de pollo y gamba roja. **24 €**



CLIMAX

- Atún Balfegó, sabayón thai y alga codium. **28 €**
- Steak tartar, milhojas de patata y kimchi. **25 €**
- Lubina, cremoso de coliflor, avellanas y ajo negro. **28 €**
- Carrillera guisada, apionabo ahumado y salsifis. **26 €**
- Solomillo de vaca, foie poêlé y demiglace. **32 €**



• • • DESENLACE • • •

- Torrija caramelizada con helado de dulce de leche. **11 €**
- Tatin de manzana con chantilly de haba tonka y salsa caramelizada. **12 €**
- Tarta de queso Oh La La. **18 €**
- Fresas a la pimienta, postre finalizado en mesa y flambeado en vivo. **14 €**
- Coulant de chocolate y caramelo con espuma de Champagne. **14 €**