



Bienvenidos a
Oh La La!

En *Oh La La*, creemos que cenar no es simplemente disfrutar de una comida, sino vivir una *experiencia inmersiva*.

Cada bocado es un momento, un mensaje, una experiencia *cuidadosamente elaborada* para ofrecer algo verdaderamente especial: un reflejo de por que existimos.

Cada plato cuenta una historia, y cada curso revela un nuevo capítulo en un *viaje culinario* que refleja. Culinario que refleja el corazón y la visión de nuestro chef.



Al igual que un libro que se saborea página a página, nuestro menú está diseñado para guiarte a través de sabores y emociones, ayudándote a descubrir la esencia de lo que deseamos compartir.

Por eso hemos creado este menú de degustación. No es solo otro restaurante, y este no es solo otro menú. Es nuestra manera de invitarte a celebrar con nosotros la pasión, creatividad y propósito que inspiraron la creación de *Oh La La!* desde el principio.

Nos tomamos nuestra misión muy en serio:
ofrecerte algo más que una simple comida,
un viaje que permanecerá en tu

Memoria

Bon appétit, y
bienvenido a esta aventura.



BIENVENIDA

Espumoso de...

~ Flor, Hoja, Jugo & Pequeño Bocado ~

Espumoso de Pera y Jengibre

Cocktail sin Alcohol con Acompañamiento



AMUSE BOUCHE

*" Selección de pequeños bocados que nos evocan sabores y productos del otoño.
Sabores delicados con pequeños matices "*

Calabaza Asada y Queso de Cabra

Calabaza asada con vinagreta a la vainilla acompañado de Esférico de Queso de cabra

Tartar de Remolacha, Caballa Marinada, Aire de Jengibre

Tartar de surtido de Remolachas a la brasa, Caballa marinada y aire de Jengibre

Cremoso de Salmón y sus Huevas

Rilette de Salmón ahumada y fresca con sus huevas

Royal Foie Grass al PX Y Caviar

Cremoso de Foie con gelatina de PX y huevas de esturión

ENTRANTES

Vieiras, Pepino y Manzana

Crudo de vieiras, sopa fría de pepino y manzana verde, aguacate.

Tartar de Calamar, Consome de Pollo, Velo de Papada y Caviar

Calamar ligeramente ahumado acompañado de un consomé de ave clarificado,
un velo de Papada Ibérica, Caviar y Aceite de Albahaca

Ravioli de Calabaza y Salvia

Ravioli fresco con crema de calabaza queso mató y trufa acompañado de una mantequilla de salvia.

Ventresca de Atún

Ventresca de atún ligeramente flameada sobre crujiente, acompañado de geles ácidos y encurtidos.



PRINCIPALES

Carabinero Escabechado

Cola de bogavante acompañado de un Escabeche de sus jugos.

Arroz Meloso de Pato

Arroz meloso acompañado con Magret de pato del delta.



PREPOSTRE

Sorbete de Manzan Verde y Espuma de Champagne

Raspado de manzana verde y un espuma de champagne

• • • POSTRES • • •

Camembert

Nuestras versión del queso Camembert acompañado de un flambeado de frutos Rojos