



Dulce felicidad

Cocktail

Crema de hongos con aceite de trufa.
Variedad de croquetas.
Cuajada de foie con mermelada de pera.
Langostino en tempura de kikos con mayonesa de soja.
Bocaditos de queso brie a la plancha con cebolla confitada de higos al vino tinto.
Mini tartaletas de ajoarriero.

Primer plato

Lingote de foie, crema de queso y manzana asada con reducción de PX y pan de pasas y nueces.
Pulpo con puré cremoso de patata y ajo confitado.
Vieiras asadas con romesco y bacon crujiente.

Plato principal

Lubina a la plancha con pisto de chipirones y salsa de cebolla.
Sorbete de Maracuyá.
Solomillo con foie, salsa de trufa y hongos confitados.

Postres

Tarta Olárizu con helado.

Bodega

Rioja Alavesa blancos y rosados.
Licores.

Restaurante Olárizu

Agua kilómetro cero.

Café.