

ORIA  
RESTAURANT

*Martina Perasategui*

La meva proposta per l'Oria s'inspira en la gastronomia dels països banyats per la Mediterrània amb un gest de complicitat molt especial a la cuina de la meva terra.

El millor producte en equilibri amb la creativitat són els signes d'identitat de l'oferta gastronòmica de l'Oria. Gaudeixin!

Mi propuesta para Oria se inspira en la gastronomía de los países bañados por el Mediterráneo con un guiño muy especial a la cocina de mi tierra.

El mejor producto en equilibrio con la creatividad son las señas de identidad de la oferta gastronómica de Oria. ¡Disfrútenla!

*My proposal for Oria is inspired by the gastronomy of the countries that are bathed by the Mediterranean sea with a very special nod to the cuisine of my homeland.*

*The best product in equilibrium with creativity are the hallmarks of Oria's culinary offer.*

*Enjoy it!*

Martín Berasategui

## Per picar Para picar | *To share*

<b>Pernil ibèric i pa amb tomàquet</b> Jamón ibérico y pan con tomate   <i>Iberian ham and crispy tomato-rubbed bread with olive oil</i>	27€
<b>Brandada de bacallà</b>   Brandada de bacalao   <i>Cod brandade</i>	13€
<b>Crema de sardineta i tàperes</b>   Crema de sardinilla y alcaparras   <i>Sardine and caper cream</i>	14€
<b>Croquetes de pernil ibèric</b>   Croquetas de jamón ibérico   <i>Iberian ham croquettes</i>	12€
<b>Tempura de "morcilla" amb puré de poma</b> Tempura de morcilla con puré de manzana   <i>Black pudding tempura with apple puree</i>	12€
<b>Steak tartar</b>   Steak tartar   <i>Steak tartare</i>	22€

## Entrants Entrantes | *Starters*

<b>Amanida EMEBE</b>   Ensalada EMEBE   <i>EMEBE Salad</i>	19€
<b>Petxina de Pelegrí saltada sobre torrada cruixent de pa, fons de patata i brots de temporada</b> Vieira salteada sobre tosta crujiente de pan, fondo de patata y brotes de temporada <i>Sauteed scallop on crispy toast, potato and seasonal sprouts</i>	20€
<b>Verdures fresques amb suc de mongeta tendra</b> Verduras frescas con jugo de vainas   <i>Fresh vegetables with green beans juice</i>	19€
<b>Carpaccio de carn i parmesà a la vinagreta de mostassa</b> Carpaccio de carne y parmesano a la vinagreta de mostaza <i>Beef and parmesan carpaccio with mustard vinaigrette</i>	19€
<b>Infusió de tomàquet amb pop marinat al Pimentó de la Vera i brots tendres</b> Infusión de tomate con pulpo marinado al Pimentón de la Vera y brotes tiernos <i>Tomato infusion with marinated octopus and tender sprouts</i>	17€
<b>Sopa de peix a la donostiarra amb marisc al natural</b> Sopa de pescado a la donostiarra con marisco al natural <i>Donostiarra fish soup with natural sea food</i>	18€
<b>Pastís cremós de bolets amb crema freda de truita y làmines cruixents d'espàrrec verd</b> Tarta cremosa de setas con crema fría de trucha y láminas crujientes de espárrago triguero <i>Creamy mushrooms cake with a cold trout cream and crispy asparagus</i>	18€

## Menú a mida Menú a medida | *Custom menu*

Martín Berasategui

**Posi vostè el preu i el Nostre Equip li confeccionarà el millor menú per a tota la seva taula**  
Ponga usted el precio y Nuestro Equipo le confeccionará el mejor menú para toda su mesa  
*If you tell us the price you would like to pay Our Team will create the best menu for your table*

## Pastes i Arrossos

### Pastas y Arroces | *Pasta and Rice*

<b>Caneló de cua de bou i bolets de temporada</b> Canelón de rabo de buey y setas de temporada <i>Ox tail and seasonal mushrooms cannelloni</i>	22€
<b>Ravioli negre de llamàntol i gingebre amb una salsa escumosa de cafè, pebre i curri</b> Ravioli negro de bogavante y jengibre con una salsa espumosa de café, pimienta y curry <i>Loyster and ginger ravioli with coffee, curry and pepper foam</i>	33€
<b>Risotto de ceps i pernil ibèric</b> Risotto de ceps y jamón ibérico <i>Risotto with mushrooms and iberian ham</i>	26€

## Peixos i Carns

### Pescados y Carnes | *Fish and Meat*

<b>Llom de rap rostit sobre espinacs i suc d'escopinyes al Kirsch</b> Lomo de rape asado sobre espinacas y jugo de berberechos al Kirsch <i>Roasted monkfish fillet with spinach and cockles juice in Kirsch</i>	32€
<b>Lluç d'ham amb cloïsses en salsa verda</b> Merluza de anzuelo con almejas en salsa verde <i>Wild hake with clams in green sauce</i>	30€
<b>Orada salvatge rostida amb perles de fonoll i cargols de mar</b> Dorada salvaje asada con perlas de hinojo y caracolas de mar <i>Roasted wild sea bream with fennel pearls and sea shell</i>	32€
<b>Presa de porc Ibèric amb la seva careta, parmentier de bleda i petits mossos de butifarra</b> Presa de cerdo Ibérica con su careta, parmentier de acelga y bocaditos de butifarra <i>Grilled Iberian pork shoulder, chard parmentier and "butifarra" bites</i>	29€
<b>Melós de wagyú glassejat amb espinacs tendres ofegats a la crema, mini escalunyes al vi negre i compota de dàtils al Xerès</b> Meloso de wagyú glaseado con espinacas jóvenes rehogadas a la crema, mini chalotas al vino tinto y compota de dátiles al Jerez <i>Glazed mellow wagyu with creamed spinach, baby shallots in red wine and compote of dates in sherry</i>	33€
<b>Terrina de xai de llet amb el seu suc, endívia i poma amb mantega noisette</b> Terrina de cordero lechal con su jugo, endibia y manzana con mantequilla noisette <i>Suckling lamb terrine in its juice, endives and apple with "noisette" butter</i>	29€
<b>Filet de vaca amb terrina de patata i cansalada ibèrica amb mermelada de fongs</b> Solomillo de vaca con terrina de patata y tocineta con mermelada de hongos <i>Sirloin steak with potato and Iberian bacon terrine with mushrooms jam</i>	33€

IVA inclòs | IVA incluido | VAT included

## Postres

### Postres | *Desserts*

<b>Xocolata blanca caramel·litzada amb poma en almíbar de canyella i borratxo de cafè</b> Chocolate blanco caramelizado con manzana en almíbar de canela y borracho de café <i>White chocolate caramelized with apple in cinnamon syrup and coffee baba</i>	15€
* <b>Vi dolç suggerit</b>   Vino dulce sugerido   <i>Suggested sweet wine:</i> Moscatel Solera 1926	16€
<b>Coulant d'ametlla amb gelat de mel</b> Coulant de almendra con helado de miel <i>Almond coulant with honey ice cream</i>	15€
* <b>Vi dolç suggerit</b>   Vino dulce sugerido   <i>Suggested sweet wine:</i> Moscatel Solera 1926 Marqués de Poley Cream	16€ 16€
<b>Palet d'Or croquant de xocolata</b> Palet d'Or croquant de chocolate <i>Croquant chocolate Palet d'Or</i>	15€
* <b>Vi dolç suggerit</b>   Vino dulce sugerido   <i>Suggested sweet wine:</i> Monteagudo PX Porto Tawny 20 y.o.	16€ 16€
<b>Pannacotta de iogurt amb crema de fruita de la passió</b> Pannacotta de yogur con crema de fruta de la pasión <i>Yogurt pannacotta with passion fruit cream</i>	15€
* <b>Vi dolç suggerit</b>   Vino dulce sugerido   <i>Suggested sweet wine:</i> Moscatel Casta Diva Moscatel Molino Real	14€ 14€
<b>Txacolí amb taronja, crema gelada de poma àcida i granissat de taronja sanguina</b> Txacolí con naranja, crema helada de manzana ácida y granizado de naranja sanguina <i>"Txacolí" with orange, green apple frozen cream and blood orange granita</i>	15€
* <b>Vi dolç suggerit</b>   Vino dulce sugerido   <i>Suggested sweet wine:</i> Moscatel Molino Real Moscatel Casta Diva Sauternes	14€ 14€ 16€
<b>Assortiment de formatges</b> Surtido de quesos <i>Cheese assortment</i>	18€
* <b>Vi dolç suggerit</b>   Vino dulce sugerido   <i>Suggested sweet wine:</i> Dolç Mataró Oporto Tawny 10 y.o. Marqués de Poley Cream	8€ 12€ 16€

IVA inclòs | IVA incluido | VAT included

