

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

## 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*

## Entrants Entrantes | *starters*

### Espatlla ibèrica i pa amb tomàquet

Paletilla ibérica y pan con tomate

*Iberian ham and crispy tomato-rubbed bread with olive oil | 27*

### Escamarlanet rostit amb emulsió d'all negre, gaspatxo lleuger d'alvocat i daus de sardina fumada

Cigala asada con emulsión de ajo negro, gazpacho ligero de aguacate y dados de sardina ahumada

*Roasted langoustine with black garlic emulsion, light avocado "gazpacho" and dice smoked sardine | 29*

### Infusió de tomàquet amb pop marinat al pimentó de la Vera i brots tendres

Infusión de tomate con pulpo marinado al pimentón de la Vera y brotes tiernos

*Tomato infusion with marinated octopus and tender sprouts | 24*

### Suc de tirabecs i mongeta verda amb tac de foie gras rostit, pernil i tocs de raifort

Jugo de tirabeques y judía verde con taco de foie gras asado, jamón y toques de raifort

*Snow peas and beans broth with roasted foie gras, iberian ham and raifort touches | 27*

### Ravioli de cua de bou amb aire de rossinyol negre i bombó líquid de formatge Reblochon

Ravioli de rabo de buey con aire de trompeta de la muerte y bombón líquido de queso Reblochon

*Oxtail ravioli with a horn of plenty foam and a liquid Reblochon cheese bonbon | 30*

### Arròs cremós de bolets, pernil ibèric i sèrom d'Idiazabal

Arroz cremoso de setas, jamón ibérico y suero de Idiazabal

*Creamy rice of boletus, iberian ham with Idiazabal whey | 25*

# Peixos

## Pescados | *Fish*

**Rap rostit en crosta de pa "sopako" amb brandada de mol·luscs i escabetx d'espínacs**  
Rape asado en costra de pan "sopako" con brandada de moluscos y escabeche de espinacas  
*Roasted Monkfish in fine crumbled bread and a mollusc brandade with a spinach marinade* | **34**

**Lluç d'ham amb cloïsses en salsa verda**  
Merluza de anzuelo con almejas en salsa verde  
*Wild hake with clams in green sauce* | **32**

**Corvall rostit amb api nap al pimentó dolç i olives negres**  
Corvina asada con apio nabo al pimentón dulce y aceitunas líquidas  
*Roasted croaker, celery with sweet paprika and liquid olive* | **32**

**Llobarro rostit amb tàrtar iodat de vieires, algues i cous cous de coliflor**  
Lubina asada con tartar yodado de vieiras, algas y cous cous de coliflor  
*Roasted sea bass with iodized tartar of scallops, seaweed and cauliflower cous cous* | **36**

# Carns

## Carnes | *Meat*

**Melòs de wagý glassejat, carxofes en escabetx i textures àcides de cogombre i curri**  
Meloso de wagý glaseado, alcachofas en escabeche y texturas àcidas de pepino y curri  
*Glazed mellow wagyu, pickled artichokes with cucumber and curry sour textures* | **35**

**Filet de vaca amb terrina de patata i cansalada ibèrica amb mermelada de fongs**  
Solomillo alto veteadado de vaca, con terrina de patata y tocineta con mermelada de hongos  
*Tenderloin steak with potato and Iberian bacon terrine with mushrooms jam* | **38**

**Xai de llet lacat amb la seva balotina melosa i crema de col**  
Cordero lechal laqueado con su balotina melosa y crema de col  
*Suckling lamb lacquered with its honeyed balotina and cream of cabbage* | **33**

**Colomí francès amb ragú de pedrers i verdures, poma, pinya i coriandre**  
Pichón francés con ragú de mollejas y verduras, manzana, piña y cilantro  
*French squab with sweetbread and vegetable ragout with apple, pineapple and coriander* | **34**

# Postres

## Postres | *Desserts*

**Mousse de gingebre, gel de maracujà, sorbet de pinya, crema de coco i citronella**  
Mousse de jengibre, gel de maracuyá, sorbete de piña, crema de coco y citronella  
*Ginger mousse, passion fruit gel, pineapple sorbet, coconut cream and lemongrass* | **15**

\* **Vi dolç suggerit** | Vino dulce sugerido | *Suggested sweet wine:*  
Sauternes Château Suduiraut | **16**

**Coulant de cacau i pebre Sichuan, gelat de Pedro Ximenez i matisos de gingebre**  
Coulant de cacao y pimienta Sichuan, helado de Pedro Ximenez y matices de jengibre  
*Cocoa and Sichuan pepper coulant, Pedro Ximenez ice cream and ginger nuances* | **15**

\* **Vi dolç suggerit** | Vino dulce sugerido | *Suggested sweet wine:*  
Tokaji Oremus | **16**  
Marqués de Poley Cream | **12**

**Crema de cafè amb mousse untuós de xocolata i canyella gelada**  
Crema de café con mousse untuoso de chocolate y canela helada  
*Coffee cream with chocolate and frozen cinnamon mousse* | **15**

\* **Vi dolç suggerit** | Vino dulce sugerido | *Suggested sweet wine:*  
Dolç Mataró | **8**  
Porto Tawny 10 y.o. | **10**

**Txacolí amb taronja, crema gelada de poma àcida i granissat de taronja sanguina**  
Txacolí con naranja, crema helada de manzana àcida y granizado de naranja sanguina  
*"Txacoli" with orange, green apple frozen cream and blood orange granita* | **15**

\* **Vi dolç suggerit** | Vino dulce sugerido | *Suggested sweet wine:*  
Petit Caligo | **6**  
Tokaji Oremus | **16**

**La selecció de formatges de Martín Berasategui**  
La selección de quesos de Martín Berasategui  
*Cheese selection by Martín Bersasategui* | **19**

\* **Vi dolç suggerit** | Vino dulce sugerido | *Suggested sweet wine:*  
Sauternes Château Suduiraut | **16**  
Marqués de Poley Cream | **12**  
Oporto Tawny 10 y.o. | **10**

