

## Silverstermenü und Weinbegleitung

31 / 12 / 2022

---

Mini Krapfen mit Auberginendip und getrockneten Tomaten

**Sherry Tio Pepe**

---

Fischterrinen vom Barrakuda mit Spargel, Kaisergranat und mediterraner Mangoglace  
**Weisswein : Jamek Ried Liebenberg Smaragd 0,1 l (Wachau, Österreich)**

---

Süßkartoffel-Kokossüppchen mit Scampis  
**Weisswein : Gallaecia Martin Codax 0,1 l (Rias Baixas, Spanien)**

---

Hausgemachtes Apfel-Zimt-Sorbet mit Calvados

---

Geschmorte Ochsenbäckchen „Bordelaise“ mit Kartoffelmousseline  
und frischen Kräutersaitlingen

**Rotwein : Mas de Can Blau 0,2 l (Monsant, Spanien)**

---

Panna Cotta mit Frischkäse und Zitrus-Honig-Topping

**Dessertwein rot : El Seque 0,1 l (Alicante, Spanien)**

**Menü 84,90 p.P. Weinbegleitung (optional) 59,90 p.P.**

Reservierung erforderlich - Tel.Nr.: 0034 617 012 561 - [www.restaurante-ola.com](http://www.restaurante-ola.com)

[facebook /restaurante-ola](https://www.facebook.com/restaurante-ola) - [tripadvisor: Restaurante Ola](https://www.tripadvisor.com/Restaurante-Ola)

---