

24 Diciembre 2016

LASARTE
· RESTAURANT ·

DIRECCIÓN

Martín Berasategui

OSTRA TIBIA LIGERAMENTE ESCABECHADA
con granizado de albahaca, espumoso de hinojo y Champagne

VEGETALES ENCURTIDOS CROCANTES
con zamburínas en su jugo espumoso de erizos

ACEITUNA VERDES Y NEGRAS
con carne de buey, alcaparra y mostaza

CUAJADA DE TRUFA LIGERA, PAPADA Y TUÉTANO
al suero de parmesano crujiente

RODABALLO SALVAJE
en marinere de percebes, batata y sopa yodada

SOLOMILLO DE CORZO A LA BRASA
sobre clorofila de zanahoria picante y tubérculos olvidados

NARANJA Y AZAFRÁN
con crema de café y mango

TORRIJAS
con crema helada de café con leche y ciruelas compotadas

PETIT FOURS

240€

IVA incluido. Bebidas no incluidas
Maridaje de vinos: 140€

C/ Mallorca, 259 · 08008 Barcelona · T. (+34) 934 453 242
info@restaurantlasarte.com · www.restaurantlasarte.com

