

Nit de Cap d'Any

31|12|18

LASARTE
· RESTAURANT ·

DIRECCIÓN

Martín Berasategui

Peix llimona marinat amb eriçons de mar i boles cruixents de tòfona
Cappuccino de llet d'ovella, ou de guatlla escalfat, espardenyes y caviar beluga
Liquat de gamba vermella i Kobe, sobre un fons lleugerament fumat i algues

ESCAMARLÀ A LA BRASA
crema anisada de fruits de mar i llimona verda

DAUS DE FOIE ESCABETXAT
sobre un consomé lleuger de gallina, ceba tendra daurada i vegetals confitats

LLAMÀNTOL BLAU
sopa de coral i tomàquet líquid amb una royal de tàperes

PEIX REI ROSTIT
pil-pil de cloïsses i xampany amb avellana torrada a la tòfona blanca

FILET DE VACA AL CARBÓ
tubercles i arrels amb salsa de escalunya i porto

LLIMONA
suc d'alfàbrega, mongeta verda i ametlla

GEBRE DE XOCOLATA AMB MENTA

RAÏM DE LA SORT

PETIT FOURS

530 €

IVA inclòs

Harmonia de vins, aigua i cafè inclosos

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

