

LASARTE

· RESTAURANT ·

31 DE DICIEMBRE DE 2018

Pez limón marinado con erizos de mar y bolas crujientes de trufa
Cappuccino de leche oveja, huevo de codorniz escalfado, espardeñes y caviar beluga
Licuada de gamba roja y Kobe, sobre un fondo ligeramente ahumado y algas

Cigala a la brasa con crema anisada de frutos de mar y limón verde

Dados de foie escabechado sobre un consomé ligero de gallina, cebolleta dorada y vegetales encurtidos

Bogavante azul, sopa de coral y tomate líquido con una royal de alcaparras

Pez Rey asado con pil-pil de almejas y *Champagne* con avellana tostada a la trufa blanca

Solomillo de vaca al carbón, tubérculos y raíces con salsa de chalota y Oporto

Limón con jugo de albahaca, judías verdes y almendras

Escarcha de chocolate con menta

UVAS DE LA SUERTE

Petis-fours

Precio por persona: 530€

Maridaje de vinos, agua y café incluidos