

Nit de Cap d'Any

31|12|21

Steak tartare i olives condimentades
Quisquilla sobre cruixent de perla de blada-rave
Calamarcet farcit

OSTRA

emulsió de rave verd i cruixent d'enciam de mar

ALGUES CRUES I EN CREMA

reposades sobre quallada de garoines amb amanida de fonoll

FALS RISOTTO

de carbassa, papada, gambot i caviar

INFUSIÓ DE BOLETS MARINATS

amb rovell d'ou i *migas* d'herbes cruixents

LLOM DE LLUÇ

rostit a la graella, curri vermell i navalles

COLOMÍ ROSTIT SENCER

cogombre confitat, tubercles líquids i el seu suc especiat

ESFERES CÍTRIQUES

BOMBÓ

de nou de Pecan, roques de llet, cafè i whisky fumat

RAÏM DE LA SORT

PETIT FOURS

560 €

IVA inclòs

Harmonia de vins, aigua i cafè inclosos

LASARTE
· RESTAURANT ·

DIRECCIÓ

Martín Berasategui

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

