

# MENÚ LASARTE | LASARTE MENU

Només es serveix per taules completes  
Sólo se sirve en mesas completas | *This menu will be served in whole tables*

## Aperitius | Aperitivos | Appetizers

Làmines de presa ibèrica temperades sobre quallada de *foie-gras*, tarama d'ostra i gelat de mostassa  
Láminas de presa ibérica atemperada sobre cuajada de *foie-gras*, tarama de ostra  
y helado de mostaza  
*Slices of Iberian presa on foie-gras curd, tarama oyster and mustard ice cream*

Fals *Risotto de carbassa, papada, eriçons i gambetes*  
Falso *Risotto de calabaza, papada, erizos y quisquillas*  
*False pumpkin risotto, jowl, sea urchin and quisquillas*

Gamba vermella sobre un fons de mar, fonoll i emulsió del seu coral  
Gamba roja templada sobre un fondo marino, hinojo y emulsión de su coral  
*Red prawn on a seabed, fennel and coral emulsion*

Roger en suquet amb perles de *Vinum Acre*, sardina fumada i api nap  
Salmonete de roca en suquet con perlas de *Vinum Acre*, sardina ahumada y apionabo  
*Red mullet in suquet with Vinum Acre pearls, smoked sardine and celeriac*

Filet de vaca al carbó, carxofes i tubercles amb salsa d'escalunya i Porto  
Solomillo de vaca al carbón, alcachofas y tubérculos con salsa de chalota y Oporto  
*Charcoal ox fillet, artichokes and tubers with shallot and Port wine sauce*

Sorbet de gingebre i fruita de la passió, coco i pastanaga  
Sorbete de jengibre y fruta de la pasión, coco y zanahoria  
*Ginger and passion fruit sorbet with coconut and carrot*

Crema de *Marrón*, gelat de nata fumat, cafè i cacau  
Crema de *Marrón*, helado de nata ahumada, café y cacao  
*Marron cream, smoked ice cream, coffee and cocoa*

## Petits-fours

230€

Per la complexitat dels nostres plats no ens és possible posar tots els ingredients de cadascun  
Debido a la complejidad de nuestros platos no nos es posible poner todos los ingredientes de cada uno  
*Due to the complexity of our dishes is not possible to put all the ingredients of each*