

MENÚ LASARTE

Sólo se sirve en mesas completas

Aperitivos

Láminas de presa ibérica atemperada sobre cuajada de foie-gras, tarama de ostra y helado de mostaza

Risotto ahumado de tinta de calamar y marisco al limón

Gamba roja templada sobre un fondo marino, hinojo y emulsión de su coral

Pez rey asado con pil-pil de almejas, nécora y Champagne y una crema fina de avellana

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

Sorbete de jengibre y fruta de la pasión, coco y zanahoria

Praliné de almendra y sal, caramelo, albaricoque y crema helada de ron

Petits-fours

315€

Incluye maridaje de vinos, agua y café

Debido a la complejidad de nuestros platos no nos es posible poner todos los ingredientes de cada uno.

Los precios incluyen 10% de IVA.