

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

Risotto fals 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