



## MENÚ DEGUSTACIÓN LAZULI

SALMOREJO DE TOMATE ECOLÓGICO  
Con ceviche de buey de mar



TERRINA DE TERNERA  
Ravioli de manzana osmotizada, pistacho y piñones



PULPO A LA GALLEGA  
Plancton, Jengibre, Parmentier y Pimentón ahumado



CREMA DE BERENJENA  
Esturión ahumado y Huevo “poché”



RAPE MEDITERRÁNEO “ALLAGOSTAT”  
Quínoa de cilantro, raíz de loto y consomé de crustáceos



COCHINILLO D.O. SEGOVIA CRUJIENTE  
Pure de raíz de perejil y escarola frisé



TRILOGÍA DE SORBETES DE FRUTA DE TEMPORADA  
Hecho en casa



SOUFFLÉ DE CHOCOLATE 85% VALRHONA  
Con helado de jengibre hecho en casa (15 minutos)

Precio: 75 €  
IVA incluido

\* Para un mejor servicio, el menú degustación no se puede pedir más allá de las 15h y 22h. Por otro lado, el chef desearía preferiblemente hacer la preparación para una mesa completa. Gracias por su comprensión.