



PRIMEROS



SALMOREJO DE TOMATE ECOLÓGICO Con ceviche de buey de mar	18 €
ENSALADA TIBIA DE BOGAVANTE Vinagreta de soja, Sésamo y Lima y Huevas de Salmón	34 €
PULPO A LA GALLEGA Plancton, Jengibre, Parmentier y Pimentón ahumado	24 €
TERRINA DE TERNERA Raviolis de manzana osmotizada, Pistachos y Piñones	18€
CREMA DE BERENJENA Esturión ahumado y Huevo “poché”	19 €
VIEIRAS Y EMULSIÓN DE ERIZOS Crema de calabacín y Alga Tosaca	23 €
JAMÓN DE BELLOTA D.O. GUIJUELO Con pan cristal con tomate	24 €

SEGUNDOS

ARROZ CALDOSO DE BOGAVANTE 'MAS LAZULI' Azafrán y sofrito 24h	36 €
TATAKI DE ATÚN BLUE FINN MARINADO Lima, sésamo, Maki de arroz Venere y Tobiko verde al Wasabi	25 €
RAPE MEDITERRÁNEO “ALLAGOSTAT” Quínoa de cilantro, raíz de loto y consomé de crustáceos	27 €
PESCADO DE LA LONJA AL TEPPANYAKI Verduritas ecológicas de Pau y pesto	26€
COCHINILLO D.O. SEGOVIA CRUJIENTE Puré de raíz de perejil y escarola frisé	28 €
ENTRECOT TERNERA RUBIA GALLEGA “DRY AGE” (200gr) 50 días mínimo de maduración y patata paja	45 €
“ EL SECRETO DEL CHEF ” Ternera, Mostaza antigua, Foie gras poêlé y Chutney de piña	27 €

POSTRES

TRILOGÍA DE SORBETES DE FRUTA DE TEMPORADA Hecho en casa	12 €
EL SORPRENDENTE “HUEVO DEL MAS” Chocolate, mousse de coco y mango	13 €
MELOCOTÓN DE VIÑA Flambeado con ginebra y chantilly	12 €
SOUFFLÉ DE CHOCOLATE 85% VALRHONA Con helado de jengibre hecho en casa (15 minutos)	14 €
DESEO FRUTAL Pitahaya con helado de mojito y lemon grass, sorbete de lichi y lima keffir y “la fruta de la pasión”	12€



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.



MENÚ SABORES

SALMOREJO DE TOMATE ECOLÓGICO

Con ceviche de buey de mar

•

RAPE MEDITERRÁNEO "ALLAGOSTAT"

Quínoa de cilantro, raíz de loto y consomé de crustáceos

•

"EL SECRETO DEL CHEF"

Ternera, Mostaza antigua, Foie gras poêlé y Chutney de piña

•

EL SORPRENDENTE HUEVO DEL MAS

Chocolate, mouse de coco y mango

Precio: 44 €

IVA incluido