



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