



MENÚ DEGUSTACIÓN LAZULI

RAVIOLI DE GAMBA DE ROSES
Duxelle de setas

•

TERRINA DE FOIE GRAS, ANGUILA Y PERA ERCOLINA
Coulis de pera al jerez, jardín floral y pan feo

•

PASTEL DE CALABAZA Y TALEGGIO
Envuelto con hojas de higuera y aliñado al momento

•

RISOTTO DE TROMPETAS DE LA MUERTE CON MOLLEJAS
Caldo de ternera con setas, parmesano y mascarpone

•

PAPILLOTE TRANSPARENTE DE BACALAO CON ALBAHACA
Espinacas salteadas y pil-pil de curry tailandés

•

PICHÓN DE SANGRE A LA "CRAPAUDINA"
Cardamomo y risotto de trigo con su jugo

•

TRILOGÍA DE SORBETES DE FRUTA DE TEMPORADA
Hechos en casa

•

"EL EQUILIBRISTA"
Succès de pistacho relleno de praliné y helado de lavanda del Mas

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.