



MENÚ DEGUSTACIÓN “LAZULI”

RAVIOLIS DE GAMBAS ROJAS DE ROSES
Rellenos de duxelle de cepas y su carpaccio

ENSALADA TIBIA DE VERDURAS ECOLÓGICAS DE
PAU

Chutney de nueces y parmesano, acedera y
vinagreta de membrillo

PIL PIL DE GUISANTES DEL MARESME
Con kokotxas de bacalao

PAPADA DE CERDO CON QUENELLE DE CAVIAR
Parmentier y emulsión blanca de clorofila

MERO COCIDO A BAJA TEMPERATURA
Colmenillas de primavera a la crema

MAR Y MONTAÑA
Gambas de Roses, alas de pollo, jugo de asado y
ajos tiernos

TRILOGÍA DE HELADOS HECHOS EN CASA
Según temporada

SUEÑOS DE CHOCOLATE EN TRES COLORES...
Blanco, negro y con leche

75€ (IVA Incluido)