

## LA CARTA DE TAPES...PER COMPARTIR

MINI CANELÓ DE LLAMÀNTOL FRED Croston de pa i la seva bisque	20 €
CEVICHE DE PEIX "PERUÀ – JAPONÈS" Rocoto, yuzu, mini cogombre i gerds	15€
PAPILLOTE DE CARBASSA I TALEGGIO Fulles de figuera "amanit al moment"	12€
ROYAL DE TRUFA NEGRA AMB OU A BAIXA TEMPERATURA Amb migas cruixents i emulsió de trufa	18€
PANACHÉ DE MINI VERDURES I BOLETS SALVATGES Amb ametlles i cecina de Lleó cruixent	20€
PAPADA DE PORC AMB CAVIAR BAERI Parmentier y emulsió de mantega blanca	22€
PERNIL DE GLÀ D.O GUIJUELO Acompanyat de la seva coca de vidre amb tomàquet	18€
PER PUR PLAER..!CAVIAR BAERI "PERLE NOIRE" 50 grs de Caviar amb blinis y 2 copes de cava	95€

## ELS SEGONS

LLUÇ CUIT A BAIXA TEMPERATURA AMB TE NEGRE Orxata de crustacis i lletons de vedella	24 €
PEIX DEL MERCAT AL TEPPANYAKI Mini verdures ecològiques de Pau amb romesco de pinyons	26€
LLAMÀNTOL EN TRES SERVEIS L'arròs i l'amanida de llamàntol amb el seu brou tailandès	42€
COLOMÍ DE SANG A LA COSTRA DE SAL Amb figues i codony confitat al brandi	28€
MIL FULLS DE BOU Foie gras i espinacs a la crema	24€
TATAKI DE BLACK ANGUS Micro xiitake, algues, salicòrnia i suc secret	28€

## ELS DOLÇOS..

FLORS "MANCHEGAS" Crema de canyella i gelat d'anís	10 €
TARDALETA DE KALAMANSI Merengue suís i sorbet de Guayaba i gengibre	12€
SEMI ESFERA DE CAMELIA VALRHONA Gelat de cafè i sopa de xocolata i taronja	12€
TRILOGIA DE GELATS FETS A CASA Segons la temporada	11€

*En compliment de la normativa de la UE,  
si desitja un llistat d'al·lèrgens sol·liciti-ho al Maître.*

### MENÚ "SABORS"

PAPILLOTE DE CARBASSA I TALEGGIO  
Fulles de figuera "amanit al moment"

PEIX DEL MERCAT AL TEPPANYAKI  
Mini verdures ecològiques de Pau amb romesco de pinyons

MIL FULLS DE BOU  
Foie gras i espinacs a la crema

FLORS "MANCHEGAS"  
Crema de canyella i gelat d'anís

48€ (IVA Inclòs)

### MENÚ DEGUSTACIÓ "LAZULI"

CEVICHE DE PEIX "PERUÀ – JAPONÈS"  
Rocoto, yuzu, mini cogombre i gerds

ROYAL DE TRUFA NEGRA AMB OU A BAIXA TEMPERATURA  
Amb molles cruixents i emulsió de trufa

PAPADA DE PORC AMB CAVIAR BAERI  
Parmentier y emulsió de mantega blanca

LLAMÀNTOL EN TRES SERVEIS  
L'arròs i l'amanida de llamàntol amb els seu brou tailandès

LLUÇ CUIT A BAIXA TEMPERATURA AMB TE NEGRE  
Orxata de crustacis i lletons de vedella

TATAKI DE BLACK ANGUS  
Micro xiitake, algues, salicòrnia i suc secret

TRILOGIA DE GELATS FETS A CASA  
Segons la temporada

SEMI ESFERA DE CARMELIA VALRHONA  
Gelat de cafè i sopa de xocolata i taronja

*Aquest menú només es servirà a taula complerta*

75€ (IVA Inclòs)