

## LA CARTA DE TAPAS...PARA COMPARTIR

MINI CANELÓN DE BOGAVANTE FRÍO Costrón de pan y su bisque	20 €
CEVICHE DE PESCADO “PERUANO – JAPONÉS” Rocoto, yuzu, mini pepino y frambuesas	15€
PAPILLOTE DE CALABAZA Y TALEGGIO Hojas de higuera “aliñado al momento”	12€
ROYAL DE TRUFA NEGRA CON HUEVO A BAJA TEMPERATURA Migas crujientes y emulsión de trufa	18€
PANACHÉ DE MINI VERDURAS Y SETAS SALVAJES Con almendras y cecina de León crujiente	20€
PAPADA DE CERDO CON CAVIAR BAERI Parmentier y emulsión de mantequilla blanca	22 €
JAMÓN DE BELLOTA D.O GUIJUELO Acompañado de su pan cristal con tomate	18€
POR PURO PLACER..! CAVIAR BAERI “PERLE NOIRE” 50 grs de Caviar con blinis y 2 copas de cava	95€

**LOS SEGUNDOS**

MERLUZA COCIDA A BAJA TEMPERATURA CON TÉ NEGRO Horchata de crustáceos y mollejas de ternera	24€
PESCADO DEL MERCADO TEPPANYAKI Mini verduras ecológicas de Pau con Romesco de piñones	26 €
BOGAVANTE EN TRES SERVICIOS El arroz y la ensalada de bogavante con su caldo tailandés	42€
PICHÓN DE SANGRE A LA COSTRA DE SAL Con higos y membrillo confitado al brandy	28€
MIL HOJAS DE BUEY Foie gras y espinacas a la crema	24€
TATAKI DE BLACK ANGUS Micro sitake, algas, salicornia y jugo secreto	28€

**LOS DULCES**

FLORES MANCHEGAS Crema de canela y helado de anís	10€
TARALETA DE KALAMANSI Merengue suizo y sorbete de Guayaba y jengibre	12€
SEMI-ESFERA DE CAMELIA VALRHONA Helado de café y sopa de chocolate y naranja	12€
TRILOGÍA DE HELADOS HECHOS EN CASA Según temporada	11€

*En cumplimiento de la normativa de la UE,  
si desea un listado de alérgenos solicítelo al Maître.*

### MENÚ "SABORES"

PAPILLOTE DE CALABAZA Y TALEGGIO  
Hojas de higuera "aliñado al momento"

PESCADO DEL MERCADO TEPPANYAKI  
Mini verduras ecológicas de Pau con Romesco de piñones

MIL HOJAS DE BUEY  
Foie gras y espinacas a la crema

FLORES MANCHEGAS  
Crema de canela y helado de anís

48€ (IVA Incluido)

### MENÚ DEGUSTACIÓN "LAZULI"

CEVICHE DE PESCADO "PERUANO – JAPONÉS"  
Rocoto, yuzu, mini pepino y frambuesas

ROYAL DE TRUFA NEGRA CON HUEVO A BAJA TEMPERATURA  
Migas crujientes y emulsión de trufa

PAPADA DE CERDO CON CAVIAR BAERI  
Parmentier y emulsión de mantequilla blanca

BOGAVANTE EN TRES SERVICIOS  
El arroz y la ensalada de bogavante con su caldo tailandés

MERLUZA COCIDA A BAJA TEMPERATURA CON TÉ NEGRO  
Horchata de crustáceos y mollejas de ternera

TATAKI DE BLACK ANGUS  
Micro sitake, algas, salicornia y jugo secreto

TRILOGÍA DE HELADOS HECHOS EN CASA  
Según temporada

SEMI-ESFERA DE CARMELIA VALRHONA  
Helado de café y sopa de chocolate y naranja

*Este menú solo se servirá a mesa completa*

75€ (IVA Incluido)