

IDEES D'APERITIUS...!

ASSORTIMENT D'EMBOTITS DEL PAÍS	12€
CROQUETES CASOLANES, PERNIL I GAMBES (4)	9€
PERNIL IBÈRIC D.O HUELVA <i>PA DE VIDRE AMB TOMÀQUET</i>	24€
CAVIAR BAERI « PERLE NOIRE »... PER PUR PLAER! <i>50 GRS DE CAVIAR CON AMB BLINIS I 2 COPES DE CAVA</i>	86€

ELS ENTRANTS

VERAT MARINAT <i>ENVINAGRATS I ALL BLANC</i>	15€
ESPÀRRECS BLANCS IBÈRICS	18€
AMANIDA MARINA... <i>MOL·LUSCS I ALGUES</i>	17€
CARPACCIO DE TONYINA VERMELLA EN ESCABETX <i>RAIFORT I HERBES AROMÀTIQUES</i>	18€
OU CUIT A BAIXA TEMPERATURA, <i>PÈSOLS I EMULSIÓ DE TUBERCLES</i>	16€

ELS PLATS

TURBOT SALVATGE A LA BRASA <i>SALSA D'HERBES FERMENTADES I PORROS</i>	26€
LLAMÀNTOL AMB PAKCHOI <i>SALSA HOLANDESA DE MARISC I RAS EL HANOUT</i>	35€
MAR Y MUNTANYA <i>GAMBES DE ROSES Y PAPADA DE PORC</i>	32€
ESPATLLA DE CABRIT DE LLET <i>CUITA A BAIXA TEMPERATURA AMB BLAT I SALSIFÍ</i>	30€
TERRINA DE GARRÍ DE LLET <i>GRATIN DE PATATA I VERDURES GLACEJADES</i>	28€

ELS POSTRES

KAFIR <i>FRUITS DEL BOSC I HERBES SILVESTRES</i>	9€
GANACHE DE XOCOLATA <i>LLEUGERAMENT FUMADA, CAMEL I ESPÈCIES</i>	10€
SOUFFLÉ DE VAINILLA <i>GELAT DE BAILEYS (20 MIN D'ESPERA)</i>	14€
SELECCIÓ DE FORMATGES <i>MELMELADES CASOLANES</i>	14€

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

MENÚ "SABORS"... EN 4 SERVEIS

CARPACCIO DE TONYINA VERMELLA EN ESCABETX
RAIFORT I HERBES AROMÀTIQUES

TURBOT SALVATGE A LA BRASA
SALSA D'HERBES FERMENTADES I PORROS

TERRINA DE GARRÍ DE LLET
GRATIN DE PATATA I VERDURES GLACEJADES

GANACHE DE XOCOLATA
LLEUGERAMENT FUMADA, CAMEL I ESPÈCIES
O
KAFIR
FRUITS DEL BOSC I HERBES SILVESTRES

48€ (IVA inclòs)

MENÚ DEGUSTACIÓ "LAZULI"... EN 8 SERVEIS

MATÓ ANXOVES I ALGUES

TOMÀQUETS EN TEXTURES

VERAT MARINAT
ALVOCAT I ALL BLANC

TERRINA DE VEDELLA,
FOIE, CEBA FERMENTADA I AVELLANA

LLAMÀNTOL A LA BRASA,
HOLANDESA DE MARISC I RAS EL HANOUT

NYOQUIS I TRIPES DE BACALLÀ

COLOMÍ EN DOS SERVEIS

GANACHE DE XOCOLATA
LLEUGERAMENT FUMADA, CAMEL I ESPÈCIES
O
KAFIR
FRUITS DEL BOSC I HERBES SILVESTRES

75€ (IVA inclòs)

*El menú Degustació "Lazuli" es servirà solsament en taula complerta,
Gracies per la seva comprensió*