

TAPAS

JAMBON IBÉRIQUE DE BELLOTA D.O HUELVA <i>Accompagné de pain cristal à la tomate</i>	24€
PATATAS BRAVAS <i>Avec 3 sauces</i>	9,50€
ANCHOIS DE ROSES <i>Avec pain cristal à la tomate</i>	16€
BAS JOUE DE COCHON <i>Concombre, radis, mayonnaise de soja et piments</i>	12€
LAMINÉS DE MORUE FUMÉE <i>Avec tomates cerises, endives, pesto d'herbes aromatiques et crème d'olives</i>	18€
CARPACCIO DE GAMBAS DE ROSES A L'AJILLO <i>Oeufs de harengs et citron confit</i>	18€
GÉSIERS D'AGNEAU GLACÉS <i>Champignons, œuf poché et sel de jambon ibérique</i>	16€
TARTARE DE THON BLUEFIN BOLFEGO <i>Avec salade marinée et crème froide d'ail blanc</i>	18€
MINI SANDWICH DE CALAMARS A L'ANDALOUSE <i>Émulsion d'ail noir</i>	12€
ASSORTIMENT DE CROQUETTES FAITES MAISON (6 unités) <i>Marmelade de tomate épiciée</i>	12€

TAPAS

BELLOTA D.O HUELA IBERIAN HAM <i>Accompanied by crystal bread with tomato</i>	24€
PATATAS BRAVAS <i>With 3 sauces</i>	9,50€
ANCHOVIES OF ROSES <i>Crystal bread with tomato</i>	16€
SAM OF PORK JOWL <i>Cucumber, radish, soy mayonnaise and peppers</i>	12€
SMOKED COD LAMINATED <i>With cherry tomatoes, endives, aromatic pesto and olive cream</i>	18€
RED SHRIMP CARPACCIO "AL AJILLO" <i>Herring eggs and confited lemon</i>	18€
GLAZED LAMB OFFALS <i>Mushrooms, poached egg and Iberian Ham salt</i>	16€
TARTARE OF BLUEFIN BOLFEGO TUNA <i>Marinated salad and cold garlic cream</i>	18€
MINI FRIED SQUID SANDWICH <i>Black garlic emulsion</i>	12€
ASSORTMENT OF HOMEMADE CROQUETTES (6 units) <i>Spiced tomato Marmalade</i>	12€

LES PLATS DE LA MER ET DE LA TERRE

TIMBALE DE VEAU ET FOIE 28€
*Citrouille en textures, mousse de bolets
et son jus en réduction*

TERRINE DE COCHON DE LAIT 26€
*Avec purée de chou-fleur et
son jus*

POISSON DU MARCHÉ DE ROSES 25€
*Émulsion au safran et mini légumes
écologiques*

SUQUET DE POISSON COSTA BRAVA 26€
Avec palourdes et langoustine

RIZ CRÉMEUX DE HOMARD 38€
ET CALAMAR (25 min)

RIZ SEC, TATAKI DE RUBIA 25€
GALLEGA ET CHAMPIGNONS (25 min)

THE DISHES OF THE SEA AND THE LAND

BEEF TIMBALE WITH FOIE 28€
*Pumpkin in textures, mushrooms
air and reduction of its juice*

SUCKLING PIG TERRINE 26€
*With cauliflower pure and
reduction of its juice*

FISH FROM THE ROSES 25€
MARKET
*Emulsion of its stock with toasted
saffron and mini organic
vegetables*

FISH SUQUET COSTA BRAVA 26€
With clams and crayfish

CREAMY RICE OF LOBSTER 38€
AND SQUID (25 min)

DRY RICE OF RUBIA GALLEGA 25€
TATAKI AND MUSHROOMS (25 min)

DESSERTS

ANANAS CAMELISÉ AU
TEPANYAKI 11€
*Réduction de fruits tropicaux,
crumble à la cannelle et glace
maison coco*

TRILOGIE DE GLACES MAISON 10€
Sur un lit de crumble

CAFÉ BAILEYS REVISITÉ PAR
LE CHEF 10€
*Crumble de cannelle, glace de café
et mousse de yaourt et Baileys*

SALADE DE FRUITS DE LA SAISON 9€
Avec jus d'orange et glace de yaourt

CHEESCAKE DE CAMEMBERT 10€
Avec réduction de fruits rouges

DESSERTS

PINEAPPLE CAMELISED 11€
ON TEPANYAKI
*Tropical fruits reduction, cinnamon
crumble and homemade coconut
ice cream*

HOME ICE CREAM TRILOGY 10€
With crumble

BAILEY'S COFFEE REINVENTED 10€
BY THE CHEF
*Cinnamon crumble, coffee ice
cream with Baileys and yogurt
mousse*

SEASONAL FRUIT SALAD 9€
*With orange juice an yogurt ice
cream*

CAMEMBERT CHEESCAKE 10€
With Berries reduction

Conformément à la réglementation de l'UE, vous pouvez demander au Maître une liste des allergènes si vous le souhaitez

In compliance with the EU regulations, please ask the maître for a list of allergens

MENU SAVEURS DU MAS

FR

ENTRÉE

MISE EN BOUCHE DU CHEF

PREMIER PLAT

CARPACCIO DE GAMBAS DE ROSES A L'AJILLO

Oeufs de harengs et citron confit

Ou

GÉSIERS D'AGNEAU GLACÉES

Champignons, œuf poché et sel de jambon ibérique

Ou

GAZPACHO DE CERISES

PLAT PRINCIPAL

POISSON DU MARCHÉ DE ROSES AU TEPANYAKI

Avec carottes en textures, bivalves et jus de ses arêtes

Ou

TERRINE DE COCHON DE LAIT

Avec pure de chou-fleur et réduction de son jus

Ou

RIZ DE MONTAGNE

Sausisses et Boletus (25min)

DESSERTS

TRILOGIE DE GLACES MAISON

Sur son lit de crumble

Ou

BAVAROISE DE CRÈME CATALANE

Fruit de saison et glace maison

Ou

TARTE TATIN

Recouverte de terre de biscuit et glace de chocolat

44€

TVA incl.

FLAVOURS MENU MAS LAZULI

ENG

STARTER

CHEF APETIZER

FIRST DISH

RED SHRIMP CARPACCIO "AL AJILLO"

Herring eggs and confited lemon

Or

GLAZED LAMB OFFALS

Mushrooms, poached egg and Iberian Ham salt

Or

CHERRIES GAZPACHO

MAIN COURSE

FISH FROM THE ROSES MARKET IN TEPANYAKI

With carrot textures, Bivalves and juice from it's bones

Or

SUCKLING PIG TERRINE

With cauliflower pure and reduction of its juice

Or

MOUNTAIN RICE

Sausage and Boletus (25 min)

DESSERTS

ICE CREAM TRILOGY

On a crumble bed

Or

BAVAROISE OF CATALAN CREAM

Seasonal fruit and homemade ice cream

Or

TARTA TATIN

Topped with cookie soil and chocolate ice cream

44€

VAT incl.