



MENU de CAP d'ANY 2019 a MAS LAZULI

COPA de CAVA "BENVINGUDA" i APERITIUS

*

BOMBÓ DE FOIE GRAS

I fruits secs

*

CONO D'ESCUMA DE CARABASSA I SÈSAM

*

COSTELLES DE CONILL ARREBOSSADES

Amb allioli de codony

*

TARTAR DE TONYINA

Amb ous de truita

*

OSTRA GILLARDEAU

Amb escabetx de perdiu

*

CARPACCIO DE GAMBES DE ROSES

Amb ous d'arengada i Caviar Baeri

*

OU POCHÉ I TRUFA

Amb bolets i pernil Ibèric D.O Huelva

*

TERRINA DE VEDELLA I FOIE

Amb puré de ceba i aire de boletus

*

GELAT DE FORMATGE DE CABRA

Amb praliné d'avellanes i mel de flors amb escuma de fruits del bosc

*

PERA AL VI DEL MAS

CELLER

Pazo señorans 2017 D.O Rías Baixas (vi blanc)

Louro 2017 D.O Valdeorras (vi blanc)

Quindals 2014 D.O Empordà (vi negre)

Vieux Manoir du Frigoulas 2018 D.O Côtes du Rhône (vi negre)

Champagne Drappier

165€

A mitjanit: Cotilló, "Raïm de la sort", Copa de Champagne i Festa amb DJ
BAR Còctel (Begudes no incloses)