

MAS LAZULI

CAT

PER PICAR I COMPARTIR

Anxoves a l'estil de Cadaqués	14 €
Croquetes de pernil d'Aglà 100% Ibèric	10 €
Bunyols de bacallà	10 €
Caviar Perle Noire amb torradetes i 2 copes de cava	85 €
Escalivada amb verdures de l'Horta de tramuntana amb anxoves estil Cadaqués	16 €
Pernil d'aglà 100% Ibèric DO Extremadura amb pa amb tomàquet	26 €

ENTRANTS

Terrina de foie gras, ànec criat a Colomers, chutney de poma i gingebre	24 €
Ventresca de tonyina confitada amb ceba vermella de Figueres	16 €
Canelons de rostit	18 €
Verat marinat amb taronja	20 €
Cassoleta de verdures ecològiques de temporada amb vieires	22 €

DE LA NOSTRA BADIA DE ROSES

Arròs de gambes de la Badia de Roses (20')	28 €
Calamars farcits a l'Empordanesa	24 €
Peix de la llotja de Roses	28 €
El suquet de la barca dels nostres pescadors de Roses	28 €

PLATILLOS, CASSOLES I ROSTITS DE L'EMPORDÀ

Ànec rostit amb cítrics de la finca	24 €
Melós de vedella amb cremós de patata	22 €
Xai de ramat rostit amb herbes i verdures de temporada	24 €
Espatlletes de conill amb mostassa antiga	26 €
Pollastre de l'Empordà ecològic amb prunes i vi ranci	24 €

POSTRES

Ganache de xocolata i taronja	11 €
Infusió de fruits vermells amb gelat de iogurt de cabra	11 €
Brioix caramelitzat amb sopa d'arròs amb llet	11 €
Pastís de formatge amb amanida de maduixes	11 €
Cremós de xocolata blanca amb gerds	11 €
Pastís bretó amb poma i regalèssia (20')	11 €

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

MENÚ SABORS

ENTRANT

Croquetes de pernil d'Aglà 100% Ibèric

o

Bunyols de bacallà

o

Ventresca de tonyina confitada amb ceba vermella de Figueres

PLAT PRINCIPAL

Canelons de rostit del Mas

o

Calamars farcits a l'Empordanesa

o

Melós de vedella amb cremós de patata

POSTRE

Ganache de xocolata i taronja

o

Infusió de fruits vermells amb gelat de iogurt de cabra

o

Pastís bretó amb poma i regalèssia (20')

44€

*IVA INCLÓS
BEGUDES NO INCLOSES*