

MAS LAZULI

CAT

PER PICAR I COMPARTIR

Croquetes de pollastre i pernil d'Aglà 100% Ibèric	10 €
Bunyols de bacallà	10 €
Caviar Perle Noire amb torraderes i 2 copes de cava	85 €
Pernil d'aglà 100% Ibèric DO Extremadura amb pa amb tomàquet	26 €
Ostres en suc de Dashi	5 €/ u

ENTRANTS

Amanida de burrata amb tomàquets de l'hort de Pau	14 €
Ventresca de tonyina confitada amb ceba vermella de Figueres	16 €
Sardines marinades amb crema de cigrons i llavors de gira-sol	18€
Salmó marinat amb cítrics i herbes del temps	20 €
Verat marinat amb cítrics	20 €
Escalivada de verdures de l'Horta de tramuntana amb anxoves estil Cadaqués	16 €

DE LA NOSTRA BADIA DE ROSES

Arròs de gambes de la Bahía de Roses (20')	28 €
Turbot en pil pil i kokotchas de bacallà	28 €
Peix del dia amb verdures de temporada	28 €
Saltejat de vieires amb lletons de vedella	24 €

PLATILLOS, CASSOLES I ROSTITS DE L'EMPORDÀ

Ànec rostit amb cítrics de la finca	24 €
Steak tartar	26 €
Presa iberica	24 €
Peus de porc amb foiegras	22 €
Entrecot de vedella amb mini verdures	28,5€

POSTRES

Infusió de fruits vermells amb gelat de iogurt de cabra 11 €

Pastís de formatge amb amanida de maduixes 11 €

Pastís bretó amb poma i regalèssia (20') 11 €

Ganache de xocolata i taronja 11 €

Panacota de xocolata i albercocs 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 pollastre i pernil d'Aglà 100% Ibèric

o

Verat marinat amb cítrics

o

Amanida de burrata amb tomàquets de l'hort de Pau

PLAT PRINCIPAL

Ànec rostit amb cítrics de la finca

o

Peix de llotja a la planxa amb verduretes

o

Arròs negre de calamars

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*