

# MAS LAZULI

ESP

## PARA PICAR I COMPARTIR

Croquetas de pollo y jamón de bellota 100% Ibérico	10 €
Buñuelos de bacalao	10 €
Caviar Perle Noire con tostadas y 2 copas de cava	85 €
Jamón de Bellota 100% Ibérico DO Extremadura y pan con tomate	26 €
Ostras en jugo dashi	5 € /u

## ENTRANTES

Ensalada de burrata con tomates del huerto de Pau	14 €
Ventresca de atún confitada con cebolla roja de Figueres	16 €
Sardinias marinadas con crema de garbanzos y pipas de girasol	18 €
Salmón marinado con cítricos y hierbas del tiempo	20 €
Caballa marinada con cítricos	20 €
Escalivada de verduras de proximidad con anchoas estilo Cadaqués	16 €

## DE NUESTRA BAHÍA DE ROSES

Arroz de gambas de la bahía de Roses (20')	28 €
Rodaballo en pil pil y kokotchas de bacalao	28 €
Pescado del dia con verduras de temporada	28 €
Salteado de vieiras con mollejas de ternera	24 €

## PLATILLOS, CAZUELAS Y ASADOS DEL EMPORDÀ

Pato asado con cítricos de la finca	24 €
Steak tartar	26 €
Presa ibérica rustida con mini verduras	24 €
Pies de cerdo con foiegras	22 €
Entrecot de ternera con mini verduras	28,50 €

# POSTRES

Infusión de frutos rojos con helado de yogurt de cabra 11 €

Pastel de queso con ensalada de fresas 11 €

Tarta bretona de manzana con regaliz (20') 11 €

Ganache de chocolate y naranja 11 €

Panacota de chocolate y albaricoques 11 €

En cumplimiento de la normativa de la UE,  
si desea un listado de alérgenos solicítelo al  
Maître.

# MENÚ SABORES

## ENTRANTE

Croquetas de pollo y jamón de bellota 100% Ibérico

o

Caballa marinada con cítricos

o

Ensalada de burrata con tomates del huerto de Pau

## PLATO PRINCIPAL

Pato asado con cítricos de la finca

o

Pescado de la lonja de Roses

o

Arroz negro de calamares

## POSTRE

Ganache de chocolate y naranja

o

Infusión de frutos rojos con helado de yogurt de cabra

o

Tarta bretona de manzana con regaliz (20')

44€

IVA INCLUIDO

BEBIDAS NO INCLUIDAS