

# MAS LAZULI

## R E S T A U R A N T



### TAPES

Pernil Ibèric D.O Extremadura 100g, pa de vidre amb tomàquet	22€
Anxoves del cantabric « oo », pa de vidre amb tomàquet (6 u)	14€
Carxofes confitades amb crema trufada i rovell d'ou (2u)	14€
Assortiment de croquetes artesanals (6 u)	9€
Calamars a l'andalusa amb allioli fumat	13€
Ensaladilla russa amb bonítol del nord i piparra basca	8€
Gaspaxo Andalus amb verdures de l'horta de Pau	9€
Bomba de la Barceloneta	5€
Tataki de tonyina vermella i salsa ponzu	18€
Ous trencats amb patates palla, pernil ibèric, carxofes i tòfona	14€
Pebrots del Padró	6€
Torre de patates amb salsa brava	8€
Pa de vidre amb tomàquet (6u)	5€

### ...DE L'HORTA

Amanida d'espinaacs amb crostons cruixents, bacó i vinagreta de maduixes	15€
Amanida Cèsar amb pollastre arrebossat i guanciale italià	16€
Burrata Pugliese, tres varietats de tomàquets bio i crema d'alfabrega	15€
Mosaic de porros amb alga nori	12€

### HAMBURGESES

G!G! Hamburguesa de vedella de Girona (200gr), pa de brioiix, ou ferrat i bacó fumat	17€
VEGGY Hamburguesa vegana de cor de carxofa, pa de carbó i maionesa de jalapeny (sense gluten)	16€

### ...DEL MAR

Vieires a la paella, mousse d'alvocat, tobiko i casabe	22€
Pop del Cap de Creus a la planxa sobre puré de patates amb "pimentón" de la Vera	21€
"Ceviche" de corvina, xips de plàtan i llet de tigre	23€
Carpaccio de gambes de Roses i "salpicon" d'alvocat	22€
Calamars farcits de botifarra de Perol i pinyons	21€
Bacallà embolicat en fulla de porro, salsa de curri de coco, gambes i fonoll marí	24€
Paella, mar i muntanya (20/30 min)	24€/pers

### ...DE LA TERRA

Filet de vedella amb salsa demi-glacé a baixa temperatura amb verdures de temporada	24€
Vitello tonnato	16€
Tataki de presa ibèrica amb reducció de soja	18€
Filet de vedella Rubia Gallega (250gr) amb bolets Portobello i puntes d'espàrregs	26€
Pasta mafaldine amb crema trufada, xampinyons i encenalls de parmesà	17€

### DOLÇOS

Pinya osmotitzada amb fruits vermells i gelat de coco	8€
Quenelles" de xocolata negra 80%, torrades amb sal Maldon i oli d'oliva verge extra del Mas Lazuli	8€
Mousse de fruita de la passió amb coulis de gerds i mango del nostre xef Mauri	10€
Gelat tradicional del G!G!	8€

RESERVES

872 222 220

Ctra. de Roses s/n, 17494 Pau

@maslazulihotel.costabrava

www.fimedhotels.com

Intoleràncies i al·lèrgies disponibles prèvia petició.

El restaurant està obert de 12h30 a 15h30

i de 19.30 a 22.30 h.

