

MAS LAZULI

R E S T A U R A N T E



TAPAS

Jamón Ibérico D.O Extremadura 100g, pan de cristal con tomate	22€
Anchoas del cantábrico « 00 », pan de cristal con tomate (6 u)	14€
Alcachofas confitadas con crema trufada y yema de huevo (2u)	14€
Surtido de croquetas artesanales (6 u)	9€
Calamares a la andaluza con alioli ahumado	13€
Ensaladilla rusa con bonito del norte y piparra vasca	8€
Gazpacho Andaluz con verduras de la huerta de Pau	9€
Bomba de la Barceloneta	5€
Tataki de atún rojo y salsa ponzu	18€
Huevos revueltos con patatas paja, jamón ibérico, alcachofas y trufa	14€
Pimientos del Padrón	6€
Torre de patatas con salsa brava	8€
Pan de cristal con tomate (6u)	5€

...DE LA HUERTA

Ensalada de espinacas con picatostes crujientes, bacon y una vinagreta de fresas	15€
Ensalada César con pollo empanado y guancial italiano	16€
Burrata Pugliese, tres variedades de tomates bio y crema de albahaca	15€
Mosaico de puerros con alga nori	12€

HAMBURGESAS

G!G! Hamburguesa de ternera de Girona (200gr), pan brioche, huevo frito y bacon ahumado	17€
VEGGY Burger vegana con corazón de alcachofa, pan de carbón y mayonesa de jalapeño (sin gluten)	16€

...DEL MAR

Vieiras a la sartén, mousse de aguacate, tobiko y casabe	22€
Pulpo del Cap de Creus a la plancha sobre puré de patatas con pimentón de la Vera	21€
Ceviche de corvina, chips de plátano y leche de tigre	23€
Carpaccio de gamba de Roses y salpicón de aguacate	22€
Calamares rellenos de butifarra de Perol y piñones	21€
Bacalao envuelto en hoja de puerro, salsa de curry de coco, gambas y hinojo marino	24€
Paella mar y montaña (20/30 min)	24€/pers

...DE LA TIERRA

Solomillo de ternera con salsa demi-glacé a baja temperatura y verduras de temporada	24€
Vitello tonnato	16€
Tataki de presa ibérica con su reducción de soja	18€
Churrasco de ternera Rubia Gallega (250gr) con setas Portobello y puntas de espárragos	26€
Pasta mafaldine con crema trufada, setas y virutas de parmesano	17€

DULCES

Piña osmotizada con frutos rojos y helado de coco	8€
“Quenelles” de chocolate negro 80%, tostadas con sal Maldon y aceite de oliva virgen extra del Mas Lazuli	8€
Mousse de fruta de la pasión con coulis de frambuesa y mango del chef Mauri	10€
Helado tradicional de G!G!	8€

RESERVAS

872 222 220

Ctra. de Roses s/n, 17494 Pau

@maslazulihotel.costabrava

www.fimedhotels.com

*Intolerancias y alergias disponibles previa petición.
El restaurante está abierto de 12h30 a 15h30
y de 19.30 a 22.30 h.*

