

MAS LAZULI

R E S T A U R A N T



TAPAS

Jambon Ibérique D.O Extremadura 100g, pain cristal à la tomate	22€
Anchois de Cantabria « oo », pain cristal à la tomate (6 u)	14€
Artichauts confits à la crème de truffe et jaune d'œuf (2u)	14€
Assortiment de croquettes artisanales (6 u)	9€
Calamars à l'Andalouse avec aioli fumé	13€
Salade russe, thon du nord et piparra basque	8€
Gazpacho Andaluz aux légumes du jardin de Pau	9€
Bomba de la Barceloneta	5€
Tataki de thon rouge et sauce ponzu	18€
Œuf poêlé sur pommes paille, jambon ibérique, artichauts et champignons truffés	14€
Piments de Padrón	6€
Torre de patatas avec salsa Brava	8€
Pain cristal à la tomate (6u)	5€

...DU JARDIN

Feuilles d'épinards en salade, croûtons et lardons croustillants, vinaigrette de fraises.	15€
Salade César au poulet pané et guanciale italien	16€
Burrata Pugliese, trois variétés de tomates bio et crème de basilic	15€
Mosaïque de poireaux aux algues nori	12€

BURGER

G!G! Burger boeuf de Girona (200gr), pain brioché, œuf frit et lard fumé	17€
VEGGY Burger cœur d'artichaut, pain carbon, et mayonnaise au jalapeño (sans gluten.)	16€

...DE LA MER

Coquilles Saint-Jacques poêlées, mousse d'avocat, tobiko et casabe	22€
Poulpe à la plancha du Cap de Creus sur une purée de pommes de terre au pimentón de la Vera	21€
Ceviche de corvina, chips de plátano et lait de tigre	23€
Carpaccio de gambas de Roses et salpicon d'avocat	22€
Calamars farcis avec saucisse de Perol et pignons de pin toastés	21€
Cabillaud dans une feuille de poireau, sauce curry de noix de coco, crevettes et salicornes	24€
Paella mer et montagne (20/30 min)	24€/pers

...DE LA TERRE

Filet de veau à basse température, sauce demi-glacé et légumes de saison	24€
Vitello tonnato avec sauce Piemonte Tonnata	16€
Tataki de presa ibérique et sa réduction au soja	18€
Entrecôte de Rubia Gallega (250gr) avec champignons Portobello et pointes d'asperges	26€
Pâtes Mafaldine à la crème de truffe, champignons et copeaux de parmesan	17€

DOUCEURS

Ananas au coulis de fruits rouges et glace coco	8€
Quenelles de chocolat noir 80%, toasts au sel Maldon et filet d'huile d'olive	8€
Mousse de fruit de la passion, framboise et coulis de mango de notre chef Mauri	10€
Gelato traditionnel par G!G!	8€

RESERVATION

872 222 220

Ctra. de Roses s/n, 17494 Pau

@maslazulihotel.costabrava

www.fimedhotels.com



Intolérances et allergies disponibles sur demande.
Les horaires d'ouverture du restaurant sont de 12h30 à 15h30
et de 19h30 à 22h30