



...PER COMPARTIR

Pernil ibèric de gla 75% D.O. Guijuelo (80 g), pa de vidre amb tomàquet i oli d'oliva del Mas (4 u.)	24€
Seitons "Del Golf de Roses" sobre pa brioix torrat amb mantega trufada (4 u.)	9€
Ensaladilla russa amb ventresca de tonyina by MBB	14€
Coca d'albergínia esmicolada amb miso i tàrtar de salmó lleugerament fumat	9€
Patates braves tradicionals amb les seves dues salses	7€
Assortiment de croquetes: de pulled beef, de pernil ibèric i de gorgonzola amb pera i nous (6 u.)	9€
Calamars fregits a l'andalusa amb maionesa cítrica	12€
Ous de pagès trencats amb patates fregides, encenalls de pernil ibèric i crema de rovell d'ou trufada	13€
Pa de vidre amb tomàquet i oli d'oliva verge extra del Mas (6 u.)	5,50€

...ENTRANTS

Carpaccio de gamba de Roses amb maionesa d'all negre, vinagreta de ceps i pinyons	22€
Amanida de tomàquets ecològics de temporada amb alvocat, ceba vermella adobada, olives Kalamata i seitons marinats "Del Golf de Roses"	12€
Flors de carxofa amb crema trufada, rovell d'ou i encenalls de parmesà	14€
Salmorejo cordovès amb cruixent de pernil ibèric	12€
Espàrrecs verds a la graella amb ou poché i oli d'oliva verge extra del Mas	13€

...DEL MAR

Suprema de lluç amb crema de cítrics i patata baby glacejada amb mantega i romaní	24€
Cua de rap amb velouté de pernil ibèric i porro rostit	26€
Turbot a la graella amb saltejat de verdures i salsa donostiarra	27€
Tataki de tonyina amb cremós d'alvocat, ajoblanco i wakame	23€

...ARROSSOS

Arròs de cigales i sípia (mínim 2 persones)	22€
Arròs de secreto ibèric de gla D.O. Extremadura amb bolets i verdures de temporada (mínim 2 persones)	24€

...DE LA TERRA

Costelles de porc ibèric amb salsa barbacoa i puntes d'espàrrecs	24€
Llom baix de vaca Rubia Gallega a la brasa (250 g), salsa Café Paris i patates baby rostides.	28€
Cuixa de pollastre de pagès farcida de botifarra del perol, guisada a la catalana amb ratafia, prunes, fruits secs i cebetes agredolces	22€
Secret ibèric de gla D.O. Extremadura a la graella amb saltejat de verdures	27€
G!G! Smash Burger: vedella regional (200 g), pa brioix, formatge cheddar, ceba cruixent i bacó	18€

DOLÇOS

Babà napolità al rom amb crema i cirera Amarena	9€
Pinya osmotitzada amb licor de coco i gelat de pinya colada	8€
Quenelles de xocolata negra amb oli Mas Lazuli i flor de sal	8€
Gelats especials de la casa (2 boles) amb galeta: xocolata negra, maduixa o coco	7€



...PARA PICAR Y COMPARTIR

Jamón ibérico de bellota 75% D.O. Guijuelo (80gr), pan cristal con tomate y aceite de oliva del Mas(4u)	24€
Anchoas "Del Golf de Roses" sobre pan de brioche tostado con mantequilla trufada (4u)	9€
Ensaladilla rusa con ventresca de atún by MBB	14€
Coca de berenjena desmechada con miso y tartar de salmón ligeramente ahumado	9€
Patatas Bravas tradicionales con sus dos salsas	7€
Surtido de croquetas: de pulled beef, de jamón ibérico y de gorgonzola con pera y nueces (6 uds.)	9€
Calamares fritos a la andaluza con mayonesa cítrica	12€
Huevos de payés rotos con patatas fritas, virutas de paleta ibérica y crema de yema de huevo trufada	13€
Pan cristal con tomate y aceite de oliva virgen extra del Mas (6u)	5,50€

...LOS ENTRANTES

Carpaccio de gamba de Roses , mayonesa de ajo negro, vinagreta de ceps y piñones	22€
Ensalada de tomates de temporada ecológicos con aguacate, cebolla morada encurtida, olivas de Kalamata y boquerones "Del Golf de Roses" marinados	12€
Flores de alcachofa con crema trufada, yema de huevo y virutas de parmesano	14€
Salmorejo andaluz con crujiente de jamón ibérico	12€
Espárragos verdes a la parrilla con huevo "poche" y aceite de oliva virgen extra del Mas	13€

...DEL MAR

Suprema de merluza con crema de cítricos y patata baby glaseada con mantequilla y romero	24€
Colita de rape con voluté de jamón ibérico y puerro asado	26€
Rodaballo a la parrilla, salteado de verduritas y salsa donostiarra	27€
Tataki de atún con cremoso de aguacate, ajoblanco y wakame	23€

...LOS ARROCES

Arroz de cigalas y sepia (Min 2 p)	22€
Arroz de secreto ibérico de bellota D.O Extremadura con setas y verduras de temporada (Min 2 p)	24€

...DE LA TIERRA

Costillas de cerdo ibérico con salsa barbacoa y puntas de espárragos.	24€
Lomo bajo de Rubia Gallega a la brasa (250 gr), salsa Café Paris y patatas baby asadas	28€
Muslo de pollo de payés relleno de butifarra del perol, guisado a la catalana con ratafia, ciruelas, frutos secos y cebollitas agri-dulces	22€
Secreto ibérico de bellota D.O. Extremadura a la parrilla con salteado de verduritas	27€
G!G! Smash Burger: Ternera (200gr), pan brioche, queso cheddar, cebolla crujiente y bacon.	18€

DULCES

Baba napolitano al ron, con crema y cereza Amarena	9€
Pinya osmotizada en licor de coco y helado de pinya colada	8€
Quenelles de chocolate negro con aceite Mas Lazuli y flor de sal	8€
Helados especiales de la casa (2 bolas) con galleta : chocolate negro, fresa o coco.	7€

MAS LAZULI

R E S T A U R A N T



...À PARTAGER

Jambon ibérique de bellota 75 % D.O. Guijuelo (80 g), pain cristal à la tomate et huile d'olive du Mas (4 pcs)	24€
Anchois « Del Golf de Roses » sur brioche toastée au beurre truffé (4 pcs)	9€
Salade russe à la ventrèche de thon by MBB	14€
Coca d'aubergine effilochée au miso et tartare de saumon légèrement fumé	9€
Patatas bravas traditionnelles et leurs deux sauces	7€
Assortiment de croquettes : au bœuf effiloché (pulled beef), au jambon ibérique et au gorgonzola, poire et noix (6 pièces)	9€
Calamars frits à l'Andalouse et mayonnaise aux agrumes	12€
Ceufs fermiers cassés sur pommes frites, copeaux de jambon ibérique et crème de jaune d'œuf truffée	13€
Pain cristal à la tomate et huile d'olive vierge extra du Mas (6 pcs)	5,50€

...LES ENTRÉES

Carpaccio de gambas de Roses, mayonnaise à l'ail noir, vinaigrette aux cèpes et pignons	22€
Salade de tomates bio de saison avec avocat, oignon rouge mariné, olives Kalamata et anchois marinés « Del Golf de Roses »	12€
Fleurs d'artichaut à la crème truffée, jaune d'œuf et copeaux de parmesan	14€
Salmorejo Andaluz au croustillant de jambon ibérique	12€
Asperges vertes grillées, œuf poché et huile d'olive vierge extra du Mas	13€

...DE LA MER

Suprême de merlu à la crème d'agrumes et pommes grenailles glacées au beurre et romarin	24€
Queue de lotte, velouté de jambon ibérique et poireau rôti	26€
Turbot grillé, légumes sautés et sauce donostiarra	27€
Tataki de thon, crémeux d'avocat, ajo blanco et wakamé	23€
Riz aux langoustines et seiche (minimum 2 personnes)	22€
Riz au secreto ibérique de bellota D.O. Extremadura, champignons et légumes de saison (minimum 2 personnes)	24€

...LES RIZ

...DE LA TERRE

Côtes de porc ibérique, sauce barbecue et pointes d'asperges	24€
Faux-filet de Rubia Gallega grillé à la braise (250 g), sauce Café de Paris et pommes de terre grenaille rôties.	28€
Cuisse de poulet fermier farcie à la butifarra del perol, mijotée à la catalane avec ratafia, pruneaux, fruits secs et petits oignons aigres-doux	22€
Secret ibérique de bellota A.O.P. Estrémadure grillé, accompagné d'une poêlée de petits légumes	27€
Smash Burger G!G!: bœuf (200 g), pain brioché, cheddar, oignon croustillant et bacon	18€

...LES DOUCEURS

Baba napolitain au rhum, crème et cerise Amarena	9€
Ananas osmotisé à la liqueur de coco et glace piña colada	8€
Quenelles de chocolat noir à l'huile Mas Lazuli et fleur de sel	8€
Glaces artisanales maison (2 boules) avec biscuit : chocolat noir, fraise ou coco	7€



...TO SHARE

75% Iberian acorn-fed ham D.O. Guijuelo (80g), crystal bread with tomato and Mas olive oil (4 pcs)	24€
"Del Golf de Roses" anchovies on toasted brioche bread with truffle butter (4 pcs)	9€
Russian salad with tuna belly by MBB	14€
Pulled aubergine coca with miso and lightly smoked salmon tartare	9€
Traditional patatas bravas with two sauces	7€
Assorted croquettes: pulled beef, Iberian ham, and Gorgonzola with pear and walnuts (6 pcs.)	9€
Andalusian-style fried squid with citrus mayonnaise	12€
Farm eggs with fries, Iberian ham shavings and truffled egg yolk cream	13€
Crystal bread with tomato and Mas extra virgin olive oil (6 pcs)	5,50€

...FROM THE SEA

Hake supreme with citrus cream and baby potatoes glazed with butter and rosemary	24€
Monkfish tail with Iberian ham velouté and roasted leek	26€
Grilled turbot, sautéed vegetables and Donostiarra sauce.	27€
Tuna tataki with avocado cream, ajo blanco and wakame	23€

...RICE DISHES

Langoustine and cuttlefish rice (minimum 2 people)	22€
Acorn-fed Iberian pork rice D.O. Extremadura with mushrooms and seasonal vegetables (minimum 2 people)	24€

...STARTERS

Roses prawn carpaccio, black garlic mayonnaise, porcini vinaigrette and pine nuts	22€
Organic seasonal tomato salad with avocado, pickled red onion, Kalamata olives and marinated anchovies "Del Golf de Roses"	12€
Artichoke flowers with truffle cream, egg yolk and parmesan shavings	14€
Cordoban salmorejo with crispy Iberian ham	12€
Grilled green asparagus with poached egg and Mas extra virgin olive oil	13€

...FROM THE LAND

Iberian pork ribs with barbecue sauce and asparagus tips	24€
Chargrilled Rubia Gallega sirloin steak (250 g), Café de Paris sauce and roasted baby potatoes	28€
Free-range chicken thigh stuffed with butifarra del perol, Catalan-style stew with ratafia, prunes, nuts and sweet-and-sour onions	22€
Grilled acorn-fed Iberian pork secreto D.O. Extremadura with sautéed seasonal vegetables	27€
G!G! Smash Burger: regional beef (200g), brioche bun, cheddar cheese, crispy onion and bacon	18€

SWEETS

Neapolitan rum baba with cream and Amarena cherry	9€
Osmotized pineapple with coconut liqueur and piña colada ice cream	8€
Dark chocolate quenelles with Mas Lazuli olive oil and fleur de sel	8€
Homemade special ice creams (2 scoops) with biscuit: dark chocolate, strawberry or coconut	7€