

Nit de Cap d'Any

31 | 12 | 23

Brou lleuger amb cranca, coliflor i caviar
Llobarro amb poma i tubercles oblidats amb crema gelada de api-
nap
Penques trufades i làmines de vieires amb brou curt d'algues i regalèssia

SOPA FREDA D'HIBISCUS I SHISO MORAT
tarama de tonyina vermella i ostres

DUO DE CARABINERO I ELS SEUS CORALS
en una velouté de fonoll i alvocat

QUALLADA DE GAROINES
espardenyes i "radicchio rosso"

"CAPPELLETTI" D'ESCAMARLÀ I IOGURT A LES FINES HERBES
papada ibèrica i rovell d'ou curat

TURBOT A LA BRASA
cabdells escabetsats amb vinagreta calenta de cítric i safrà

FILET DE VACA
a la mostassa, terrina d'arrels, agliata de remolatxa i pebre rosa

BABÁ
flor de taronja i angostura

ESSÈNCIA DE CACAO

PETIT FOURS I RAÏM DE LA SORT

Inclou harmonia de vins, servei d'aigua i cafè

780€

IVA inclòs

C/ Mallorca, 259 · 08008 Barcelona
T. (+34) 934 453 242 · www.restaurantlasarte.com
info@restaurantlasarte.com