

Nit de Nadal

24|12|21

Cloïssa oberta al natural i emulsió de tòfona
Geleé d'escamarlà i anguila fumada amb crema de topinambur
Crema quallada de carxofes, foie gras i borraïna

SOPA DE PERNIL IBÈRIC

cappelletti de cua guisada i formatge Castelmagno

QUALLADA DE GAROINA

saltejat de vieïres i pèsols llàgrima, espardenyes i *radicchio rosso* liquat

RISOTTO

fumat de cítrics i cranca

CARPACCIO DE GAMBA VERMELLA

sobre tremolós de crustacis, amb barqueta de endívies, anxoves i sardina

PEIX REI

crema de safrà, tomàquet en cru i regalèssia

COSTELLA DE XAI DE LLET

ceba dolça trufada amb moll de l'os i crostons

VITIS VINÍFERA

PRALINÉ D'AMETLLA I MISO

xocolata blanca torrada, mandarina i rom

PETIT FOURS

280 €

IVA inclòs

LASARTE
· RESTAURANT ·

DIRECCIÓN

Martín Berasategui

