

Nochebuena

24|12|21

Almeja abierta al natural y emulsión de trufa
Geleé de cigala y anguila ahumada con crema de topinambur
Crema cuajada de alcachofas, foie gras y borraja

SOPA DE JAMÓN IBÉRICO

cappelletti de rabo estofado y queso Castelmagno

CUAJADA DE ERIZO DE MAR

salteado de vieiras y guisantes lágrima, *espardenyes* y *radicchio rosso* licuado

RISOTTO

ahumado de cítricos y centolla

CARPACCIO DE GAMBA ROJA

sobre tembloroso de crustáceos con montadito de endivias, anchoas y sardina

PEZ REY

crema de azafrán, tomate en crudo y regaliz

CHULETA DE CORDERO LECHAL

cebolla dulce trufada con tuétanos y picatostes

VITIS VINÍFERA

PRALINÉ DE ALMENDRA Y MISO

chocolate blanco tostado, mandarina y ron

PETIT FOURS

280 €

IVA incluido

LASARTE
· RESTAURANT ·

DIRECCIÓN

Martín Berasategui

