

LASARTE

DIRECCIÓN

HEAD CHEF

Martín Berasategui — Paolo Casagrande

Cap d'Any

31|12|24

“Carabineros” a la menta, mató i cítrics
Crema d'arròs, cards i anxova
Brou lleuger de safrà, bledes i regalèssia

BROU FRED DE TOMÀQUET GROC
amb tàpera, gamba blanca i vinagreta dels seus corals

LLAMÀNTOL BLAU, ALFÀBREGA I GINGEBRE
sobre un cremós de pistatxo i caviar Beluga

RAVIOLINI DE MAR DEL “PLIN”
espadenyes i sopa anisada

LLENGUADO
lacat d'un pil-pil de moll de l'ós fumat

LLOM DE WAGYU A LA BRASA
xicoira i salsa negra de mostassa

POMA VERDA, LLIMA I LLI MONA
THEOBROMA DE CACAU

PETIT FOURS I RAÏMS DE LA SORT

Inclou harmonia de vins, aigua i cafè

830 €

IVA inclòs

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

