

LASARTE

DIRECCIÓN

HEAD CHEF

Martín Berasategui — Paolo Casagrande

Nochevieja

31|12|24

Carabineros a la menta, mató y cítricos
Crema de arroz, cardos y anchoa
Consomé ligero de azafrán, acelgas y regaliz

CALDO FRÍO DE TOMATE AMARILLO
con alcarras, gamba blanca y vinagreta de sus corales

BOGAVANTE AZUL, ALBAHACA Y GENJIBRE
sobre un cremoso de pistacho y caviar Beluga

RAVIOLINI DE MAR DEL "PLIN"
espardeñas y sopa anisada

LENGUADO
laqueado de un pil-pil de tuétano ahumado

LOMO DE WAYGU A LA BRASA
achicoria y salsa negra de mostaza

MANZANA VERDE, LIMA Y LIMÓN
THEOBROMA DE CACAO

PETIT FOURS Y UVAS DE LA SUERTE

Incluye armonía de vinos, agua y café

830 €

IVA incluido

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

