

Fin de Año

31|12|18

LASARTE
- RESTAURANT -

DIRECCIÓN

Martín Perasategui

Pez limón marinado con erizos de mar y bolas crujientes de trufa
Cappuccino de leche de oveja, huevo de codorniz escalfado, espardenyes y caviar beluga
Licuado de gambas rojas y Kobe, sobre un fondo ligeramente ahumado y algas

CIGALA A LA BRASA

crema anisada de frutos de mar y limón verde

DADOS DE FOIE ESCABECHADO

sobre un consomé ligero de gallina, cebolleta dorada y vegetales encurtidos

BOGAVANTE AZUL

sopa de coral y tomate líquido con una royal de alcaparras

PEZ REY ASADO

pil-pil de almejas y champagne con avellana tostada a la trufa blanca

SOLOMILLO DE VACA AL CARBÓN

tubérculos y raíces con salsa de chalota y oporto

LIMÓN

jugo de albahaca, judías verdes y almendras

ESCARCHA DE CHOCOLATE CON MENTA

UVAS DE LA SUERTE

PETIT FOURS

530 €

IVA incluido

Maridaje de vinos, agua y café incluidos

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

