

LASARTE

· RESTAURANT ·

EXPERIENCIA PRICELESS | 21 DE NOVIEMBRE

MENÚ DEGUSTACIÓN

Selección de aperitivos de Lasarte

Láminas de presa ibérica atemperada sobre cuajada de foie-gras, tarama de ostra y helado de mostaza

Carbonara a las finas hierbas, cigala y papada con yema curada al Jerez

Tartar de calamar con jugo de manzana verde y regaliz

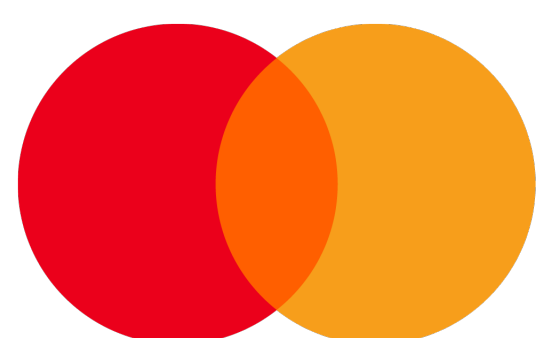
Risotto de remolacha, ajo negro, sal de macadamia y caviar Oscietra

Solomillo de vaca al carbón, huitlacoche, bombón de maíz ahumado y mantequilla noisette

Cacahuete, tamarindo, plátano y mantequilla tostada

Petit fours

Incluye armonía de vinos, servicio de agua y café



priceless

LASARTE

· RESTAURANT ·

PRICELESS EXPERIENCE | NOVEMBER 21ST

TASTING MENU

Lasarte appetizers selection

Slices of tempered Iberian pork shoulder on foie gras curd, oyster tarama, and mustard ice cream

Carbonara with fine herbs, crayfish, and pork jowl with sherry-cured egg yolk

Squid tartare with green apple juice and licorice

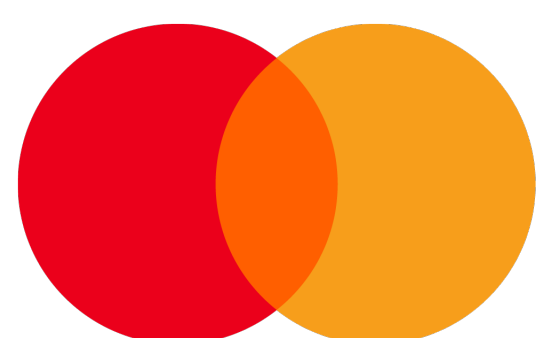
Beetroot risotto, black garlic, macadamia salt and Oscietra caviar

Charcoal-grilled beef tenderloin, huitlacoche, smoked corn bonbon and noisette butter

Peanut, tamarind, banana and toasted butter

Petit fours

Includes wine pairing, water service and coffee



priceless