

20th Anniversary Dinners

LASARTE & FRIENDS

30 de Junio 2026, 20:00h · Lasarte

Paolo Casagrande & Enrico Cerea

- LASARTE-

GAMBA | Tomate, "schichimi" y curry rojo
CALABACÍN | Rúcula y tártara

- LASARTE-

NAVAJAS | Jalapeño, pepino y regaliz

- DAVITTORIO-

UOVO ALL'UOVO' | Todo huevo

- LASARTE-

CIGALA | Ajoblanco, ajo negro y raifort

- DAVITTORIO-

ATÚN | Espagueti de atún, "bagna cauda" y "crumble" de pistacho

- LASARTE -

LUBINA | Lubina curada, colinabo ahumado, té negro y "shiso" morado

- LASARTE -

BOGAVANTE | Caldo frío de un fondo de mar y vegetales

- LASARTE -

PICHÓN | Pichón madurado y su "parfait", encurtidos, raíces y melaza de cereales tostados

- DAVITTORIO-

PACCHERI "ALLA VITTORIO" | "Paccheri" en salsa de tres tomates

- LASARTE -

CREMA CUAJADA AL CARDAMOMO | Albaricoque y pistacho

- DAVITTORIO-

CANNONCINI E LIEVITATO | "Cannoncini" rellenos de crema pastelera fermentada Da Vittorio

- LASARTE-

PETIT FOURS

LASARTE

20
2006
LASARTE
2026

Manter Perasatoqui

DAVITTORIO