

20th Anniversary Dinners

LASARTE & FRIENDS

20 de Abril, 20:00h • Lasarte

Paolo Casagrande, Sven Elverfeld & Juan Amador

- LASARTE -

Mejillones y Rocoto
Tarteleta garbanzo, piñones y dátiles
Topinambour, miso de alubia blanca y boletus

- AMADOR -

Paseo por el bosque

- AQUA -

Aceituna Kalamata caramelizada

- LASARTE -

Crema fría de raíces, mollejas glaseadas, guisantes lágrima y yuzu

- AMADOR -

Beurre blanc helado: leche de avellanas | Ostra Gillardeau N° 2 | Caviar N25

- LASARTE -

Láminas de vieira curada y su coral, fondo de mar y vegetales

- AQUA -

Trucha de agua dulce con su caviar: Colinabo | Eneldo | Mantequilla tostada | Oxalis

- LASARTE -

Ravioli del "Plin" de cangrejo real en su esencia, anís estrellado y pistacho

- AQUA -

Yema de huevo marinada en soja y escalfada en caldo de soja: Ajo negro | Setas | Maíz

- LASARTE -

Bacalao al pil-pil de cacao, caramelo de tapioca, hinojo y parmesano

- AMADOR -

Pichón de Mieral: Mango | Coco | Curry púrpura

- LASARTE -

Lomo de corzo marinado, tubérculos a la trufa, crema
de amarena, remolacha y pimienta rosa

- LASARTE -

100% Cacao

390 €
Bebidas no incluidas
IVA incluido

aqua

20
2006
LASARTE
2026

Martin Perasategui

amador