

Los entrantes

- GASPACHO DE SANDIA AL ALBAHACA**, PEPINO Y ANGUILA AHUMADA 10.00
TEMPURA DE GAMBAS AL COMINO, SALSA AGRI DULCE 12.00
GUISO TEMPLADO DE PESCADOS DE ESPECIAS DULCES 12.00
MEJILLONES DE ROCA AL PESTO 14.00
CARPACCIO DE BOEUF, A LA MIEL DE TRUFFA BLANCHA, VIRUTAS DE PARMESANO 16.00
OSTRAS N°3 ESPECIAL DANIEL SORLUT (SELON DISPONIBILIDAD) 16.00
ENSALADA DEL "MERCADO" COMPUESTA DE PRODUCTOS DE TEMPORADA 16.00
FOIE GRAS AL CACAO AMARGO, PAN DE ESPECIAS, CREMA DE BALSAMICO DE FRUTOS ROJOS 20.00
TARTARE DE ATUN ROJO, LICHÍ, AVELLANAS TOSTADAS Y COMTE, BOUQUET DE MIZUNA 20,00

Los pescados

- LOMO DE BACALAO**, MARINADA DE CONDIMENTOS, PATATA RATTE HORNEADA AL TOMILLO 24.00
MERLUZA DE PINCHO A LA CITRONELA, PURE DE GARBANZOS AL SESAMO 24.00
RAPE ASADO, BOULGOUR CON PEPITAS DE GIRASOL ET PASAS, YOGURT AL CURRY 27.00

Las carnes

- TARTARE DE PATO "LAFAYETTE"** 22.00
MAGRET DE PATO, TRIGUEROS, SALSA DE CAMELO Y NUECES DE MACADAMIA 22.00
PRESA IBERICA, RATATOUILLE, ESPUMA À LA SAVORA ET SA TEJA DE PARMESANO 23.00
ENTRECOT DE TERNERA ARGENTINA, RISOTTO AL AZAFRAN, CHORIZO Y BROCOLI 24.00
SOLOMILLO DE BUEY, MUSELIN DE VAINILLA, GUISANTES DE WASABI ET FRESAS 25.00

Los postres

- TARTA DE LIMON MERINGADA** 9.00
BROWNIE DE ALMENDRAS MANERA BANANA SPLIT 9.00
COPA DE HELADOS DEL MOMENTO 9.00
ENSALADA DE FRUTAS FRESCAS CON AGUAS DE FLORES, MANTECAOS 9.00
CREMOSO DE MASCARPONE, COMPOTA DE FRUTOS ROJOS, CRUMBLE DE SPECULOS 9.00
TABLA DE QUESOS AFINADOS DE LECHE CRUDA 16.00

CARTA DEL RESTAURANTE LAFAYETTE

PRECIOS EN EUROS. IVA 8% NO INCLUIDO

PAN ARTISANAL CASERO, Y APERITIVOS 3.50 EUROS