



ENTRANTES

SOPA DE SETAS "LAVIE"

Huevo a baja temperatura | espárragos | setas |
aceite de trufa
€16

CONSOMÉ DE RABO DE BUEY

Rabo de buey | láminas de wonton | apio |
zanahorias | setas | esencia de trufa
€16

CEVICHE DE ATÚN

Atún rojo con colinabo | gel de limón agri dulce |
salsa de pescado y plátano
€18

CEVICHE DE SALMÓN

Salmón noruego | pepino | remolacha | salsa de
eneldo
€18

ROLLO DE PATO PEKÍN

Pato Pekín crujiente | ensalada de pepino y mango
| papel de arroz | salsa de vinagre negro
€14

DIM SUM DE GAMBAS

Gambas reales en hoja de arroz | cebolla | salsa
de ajo negro
€16 (2 uds.)

FOIE GRASA LA PLANCHA

Mango verde | cebolla crujiente | salsa de fresa
€22

STEAK TÁRTAR

Solomillo Angus | arroz vietnamita crujiente |
aguacate | caviar
€20

PERLAS DEL MAR

Vieiras Hokkaido gratinadas | tostada | salsa de
huevo | salsa de soja premium
€24

PESCADOS & MARISCOS

RAVIOLIS DE GAMBAS

Gambas reales en masa de wonton | salsa de
bogavante
€28

SALMÓN MARINADO

Salmón noruego | ñoquis italianos | edamame
japonés | dashi beurre blanc | caviar de salmón
€30

PULPO A LA PARRILLA

Brazo de pulpo confitado | ensalada de berenjena
| salsa teriyaki picante
€35

LUBINA A LA PARRILLA CON CURRY

Lubina francesa | hojas de perilla | plátano macho
| salsa de curry
€30

CARNES

MAGRET DE PATO PEKÍN

Magret de pato Barbarie | fideos udon crujientes |
zanahorias | salsa de pimienta verde
€35

BEEF WELLINGTON

Solomillo de Angus | espuma de trufa | zanahorias
glaseadas | toque de naranja | salsa de vino tinto
sauce
€38

PECHUGA CRUJIENTE DE POLLO DE CORRAL

Puré de apio | setas eryngii salteadas | salsa de
colmenillas
€32

CARRÉ DE CORDERO A LA PARRILLA

Carré de cordero de Nueva Zelanda | hojaldre |
berenjena asada | salsa vietnamita de perilla
€35



MENÚS

MENÚ 4 PLATOS

Entrante: **Rollo de pato de verano**

Sopa: **Sopa de setas "LaVie"**

Principal: **Solomillo Wellington**

Postre: **Tarta de manzana**

€ 78

MENÚ 5 PLATOS

Entrante frío: **Ceviche de salmón**

Entrante caliente: **Foie gras a la plancha**

Sopa: **Consomé de rabo de buey**

Principal: **Magret de pato Pekín**

Postre: **Coulant de chocolate**

€ 98

PLATOS VEGETARIANOS

ROLLITOS VEGETARIANOS

Fideos de arroz | ensalada variada | tofu | salsa de
vinagre negro sauce

€12

SOPA DE SETAS VEGETARIANA

Huevo a baja temperatura | espárragos | setas |
aceite de trufa

€14

ÑOQUIS AL CURRY

Ñoquis de verduras | setas | salsa de curry | tofu

€22

UDON VEGETARIANO

Fideos udon | verduras | tofu | salsa de
mantequilla

€22

GUARNICIONES

PURÉ DE TRUFA

€5

PURÉ DE APIO

€5

PATATAS FRITAS

€6

SETAS SALTEADAS

€8

POSTRES

TARTA DE MANZANA

Hojaldre, manzana | canela | salsa de caramelo
€12

COULANT DE CHOCOLATE

Chocolate | huevo | mantequilla | helado de
vainilla
€12

STAATL.
FACHINGEN



CLOS DES
VINS
D'AMOUR

