

# MAS LAZULI

## R E S T A U R A N T



### TAPAS

Jambon Ibérique D.O Extremadura 100g, pain cristal à la tomate	22€
Anchois de Cantabria « oo », pain cristal à la tomate (6 u)	16€
Artichauts confits à la crème de truffe et jaune d'œuf (2u)	14€
Assortiment de croquettes artisanales (6 u)	9€
Calamars à l'Andalouse avec mayonnaise à l'ail rôti	13€
Salade russe, thon du nord et piparra basque	8€
Bomba de la Barceloneta	5€
Tataki de thon rouge et sauce ponzu	18€
“Huevos Rotos” Œuf poêlé sur pommes paille, jambon ibérique, artichauts et sauce à la truffe	14€
Piments de Padrón	6€
Torre de patatas avec salsa Brava	8€
Pain cristal à la tomate (6u)	5€

### ...DU JARDIN

Salade César au poulet pané et guanciale italien	16€
Burrata Pugliese, trois variétés de tomates bio et crème de basilic	15€
Tartare de tomates rôties sur un lit de Burrata crémeuse et toasts aux céréales	14€
Gazpacho Andaluz aux légumes du jardin de Pau, copeaux de jambon et croutons de pain	9€
Mosaïque de poireaux aux algues nori	12€

### BURGER

G!G! Burger de bœuf de Gérone (200g), pain brioché, oignon croustillant, fromage Cheddar, bacon fumé et mayonnaise à l'ail	17€
VEGGY Burger coeur d'artichaut, pain au charbon (sans gluten), roquette, oignon croustillant et mayonnaise au jalapeño	16€

### ...DE LA MER

Coquilles Saint-Jacques poêlés, mousse d'avocat, tobiko et casabe	22€
Poulpe à la plancha du Cap de Creus sur une purée de pommes de terre et pimentón de la Vera	21€
Ceviche de corvina, chips de plátano et lait de tigre	23€
Carpaccio de gambas de Roses et salpicon d'avocat	22€
Calamars farcis avec saucisse de Perol et pignons de pin toastés	21€
Cabillaud dans une feuille de poireau, sauce curry de noix de coco et crevettes, et salicornes en tempura	24€
Paella mer et montagne (20/30 min)	24€/pers

### ...DE LA TERRE

Filet de veau de Girona, sauce demi-glacé et légumes de saison	24€
Tataki de presa ibérique et sa réduction au soja	18€
Entrecôte de Rubia Gallega (250gr) avec champignons Portobello et pointes d'asperges	26€
Pâtes traditionnelles à la crème de truffe, champignons et copeaux de parmesan	18€

### DOUCEURS

Ananas au coulis de fruits rouges et glace coco	8€
Quenelles de chocolat noir, toasts au sel Maldon et filet d'huile d'olive	8€
Mousse de fruit de la passion, framboise et coulis de mango de notre chef Mauri	10€
Baba au rhum, crème chantilly et cerise confite	8€
Gelato traditionnel by G!G!	8€

#### RESERVATION

872 222 220

Ctra. de Roses s/n, 17494 Pau

@maslazulihotel.costabrava

www.fimedhotels.com



Intolérances et allergies disponibles sur demande.  
Les horaires d'ouverture du restaurant sont de 12h30 à 15h30  
et de 19h30 à 22h30

# MAS LAZULI

## R E S T A U R A N T



### TAPES

Pernil Ibèric D.O Extremadura 100g, pa de vidre amb tomàquet	22€
Anxoves del cantabric « oo », pa de vidre amb tomàquet (6 u)	16€
Carxofes confitades amb crema trufada i rovell d'ou (2u)	14€
Assortiment de croquetes artesanals (6 u)	9€
Calamars a l'andalusa amb maionesa a l'all rostit	13€
Ensaladilla russa amb bonítol del nord i piparra basca	8€
Bomba de la Barceloneta	5€
Tataki de tonyina vermella i salsa ponzu	18€
Ous trencats amb patates palla, pernil ibèric, carxofes i salsa de tòfona	14€
Pebrots del Padró	6€
Torre de patates amb salsa brava	8€
Pa de vidre amb tomàquet (6u)	5€

### ...DE L'HORTA

Amanida Cèsar amb pollastre arrebossat i guanciale italià	16€
Burrata Pugliese, tres varietats de tomàquets bio i crema d'alfabrega	15€
Tàrtar de tomàquet rostit sobre un llit de cremosa Burrata i torrades de pa de cereals	14€
Gaspatxo andalus amb verdures de l'horta de Pau, encenalls de pernil i crostons	9€
Mosaic de porros amb alga nori	12€

### HAMBURGESES

G!G! Hamburguesa de vedella de Girona (200gr), pa de brioix, ceba cruixent, formatge Cheddar, bacó fumat i maionesa d'all	17€
VEGGY Hamburguesa vegana de cor de carxofa, pa de carbó (sense gluten), ceba cruixent, rúcula i maionesa de jalapeny (sense gluten)	16€

### ...DEL MAR

Vieires a la paella, mousse d'alvocat, tobiko i casabe	22€
Pop del Cap de Creus a la planxa sobre puré de patates amb "pimentón" de la Vera	21€
"Ceviche" de corvina, xips de plàtan i llet de tigre	23€
Carpaccio de gambes de Roses i "salpicon" d'alvocat	22€
Calamars farcits de botifarra de Perol i pinyons	21€
Bacallà en fulles de porro, salsa de curri de coco i gambes i salicornia en tempura	24€
Paella, mar i muntanya (20/30 min)	24€/pers

### ...DE LA TERRA

Filet de vedella de Girona amb salsa demi-glacé i verduretes de temporada	24€
Tataki de presa ibèrica amb reducció de soja	18€
Entrecot de vedella Rubia Gallega (250gr) amb bolets Portobello i puntes d'espàrregs	26€
Pasta tradicional amb crema trufada, xampinyons i encenalls de parmesà	18€

### DOLÇOS

Pinya osmotitzada amb fruits vermells i gelat de coco	8€
"Quenelles" de xocolata negra, torrades amb sal Maldon i oli d'oliva verge extra del Mas Lazuli	8€
Mousse de fruita de la passió amb coulis de gerds i mango del nostre xef Mauri	10€
Baba al ron: Pa de pessic amb ron, nata i cirera confitada	8€
Gelat tradicional del G!G!	8€

#### RESERVES

872 222 220

Ctra. de Roses s/n, 17494 Pau

@maslazulihotel.costabrava

www.fimedhotels.com

Intoleràncies i al·lèrgies disponibles prèvia petició.

El restaurant està obert de 12h30 a 15h30

i de 19.30 a 22.30 h.



# MAS LAZULI

## R E S T A U R A N T



### TAPAS

Jamón Ibérico D.O Extremadura 100g, pan de cristal con tomate	22€
Anchoas del cantábrico « 00 », pan de cristal con tomate (6 u)	16€
Alcachofas confitadas con crema trufada y yema de huevo (2u)	14€
Surtido de croquetas artesanales (6 u)	9€
Calamares a la andaluza con mayonesa de ajo asado	13€
Ensaladilla rusa con bonito del norte y piparra vasca	8€
Bomba de la Barceloneta	5€
Tataki de atún rojo y salsa ponzu	18€
Huevos rotos con patatas paja, jamón ibérico, alcachofas y salsa de trufa	14€
Pimientos del Padrón	6€
Torre de patatas con salsa brava	8€
Pan de cristal con tomate (6u)	5€

### ...DE LA HUERTA

Ensalada César con pollo empanado y guanciale italiano	16€
Burrata Pugliese, tres variedades de tomates bio y crema de albahaca	15€
Tartar de tomates asados, sobre una cama de cremosa Burrata y tostadas de pan de cereales	14€
Gazpacho Andaluz con verduras de la huerta de Pau, virutas de jamón y picatostes	9€
Mosaico de puerros con alga nori	12€

### HAMBURGUESAS

G!G! Hamburguesa de ternera de Girona (200gr), pan brioche, cebolla crujiente, queso Cheddar, bacon ahumado y mayonesa de ajo	17€
VEGGY Burger vegana con corazón de alcachofa, pan de carbón, rúcula, cebolla crujiente y mayonesa de jalapeño (sin gluten)	16€

### ...DEL MAR

Vieiras a la sartén, mousse de aguacate, tobiko y casabe	22€
Pulpo del Cap de Creus a la plancha sobre puré de patatas con pimentón de la Vera	21€
Ceviche de corvina, chips de plátano y leche de tigre	23€
Carpaccio de gamba de Roses y salpicón de aguacate	22€
Calamares rellenos de butifarra de Perol y piñones	21€
Bacalao envuelto en hoja de puerro, salsa de curry de coco y gambas, y salicornia en tempura	24€
Paella mar y montaña (20/30 min)	24€/pers

### ...DE LA TIERRA

Solomillo de ternera de Girona con salsa demi-glacé y verduras de temporada	24€
Tataki de presa ibérica con su reducción de soja	18€
Entrecot de ternera Rubia Gallega (250gr) con setas Portobello y puntas de espárragos	26€
Pasta tradicional con crema trufada, setas y virutas de parmesano	18€

### DULCES

Piña osmotizada con frutos rojos y helado de coco	8€
“Quenelles” de chocolate negro, tostadas con sal Maldon y aceite de oliva virgen extra del Mas Lazuli	8€
Mousse de fruta de la pasión con coulis de frambuesa y mango del chef Mauri	10€
Baba al ron : Bizcocho al ron, con nata y cereza confitada	8€
Helado tradicional de G!G!	8€

RESERVAS

872 222 220

Ctra. de Roses s/n, 17494 Pau

@maslazulihotel.costabrava

www.fimedhotels.com

Intolerancias y alergias disponibles previa petición.

El restaurante está abierto de 12h30 a 15h30

y de 19.30 a 22.30 h.



# MAS LAZULI

## R E S T A U R A N T



### TAPAS

Iberian ham D.O Extremadura 100g, cristal bread with tomato	22€
Cantabrian anchovies "oo", cristal bread with tomato (6 units)	16€
Artichokes with truffled cream and egg yolk on top (2u)	14€
Assortment of artisan croquettes (6 units)	9€
Andalusian-style squid with roasted garlic mayonnaise	13€
Russian salad with northern tuna and Basque piparra	8€
Bomba de la Barceloneta	5€
Tataki of bluefin tuna and ponzu sauce from our chef Mauri	18€
Cracked eggs with straw potatoes, Iberian ham, artichokes and truffle sauce	14€
Padrón peppers	6€
Potato tower with Brava sauce	8€
Cristal bread with tomato (6u)	5€

### ...FROM THE GARDEN

Caesar salad with breaded chicken and Italian guanciale	16€
Burrata Pugliese, three varieties of organic tomatoes and a falfa cream	15€
Roasted tomato tartare with creamy Burrata and cereals bread	14€
Andalusian Gazpacho with vegetables from Pau's garden, ham shavings, and bread croutons	9€
Leeks mosaic with nori seaweed	12€

### HAMBURGERS

G!G! Veal burger (200gr) from Girona, brioche bread, crispy onion, cheddar cheese, smoked bacon and garlic mayonnaise	17€
VEGGY Vegan burger with artichoke heart, charcoal bread (gluten-free), arugula, crispy onion, and jalapeño mayonnaise	16€

### ...FROM THE SEA

Scallops, tobiko, avocado mousse and casabe	22€
Grilled octopus from Cap de Creus over mashed potatoes and "Pimentón de la Vera"	21€
Corvina ceviche, banana chips and tiger milk	23€
Carpaccio of Roses shrimps and "salpicon" of avocado	22€
Squid stuffed with Perol sausage and pine nuts	21€
Cod wrapped in leek leaf, coconut curry sauce with shrimp, and samphire in tempura	24€
Paella, sea and mountain (20/30 min)	24€/pers

### ...FROM THE LAND

Beef tenderloin from Girona, with demi-glace sauce, and seasonal vegetables	24€
Iberian pork tataki with our soy reduction	18€
Rubia Gallega beef entrecote (250gr) with Portobello mushrooms and asparagus tips	26€
Traditional pasta with truffled cream, mushrooms and parmesan shavings	18€

### SWEETS

Osmotic pineapple with red fruits coulis and coconut ice cream	8€
Dark chocolate "quenelles", toastes with Maldon salt and virgin olive oil from Mas Lazuli	8€
Mousse of passion fruit with raspberry and mango coulis by our chef Mauri	10€
Baba with rum: Rum sponge cake, with whipped cream and candied cherry	8€
Traditional G!G! ice cream	8€

### BOOKINGS

872 222 220

Ctra. de Roses s/n, 17494 Pau

@maslazulihotel.costabrava

www.fimedhotels.com



*Intolerances and allergies available on request.*

*The restaurant is open from 12.30 to 15.30 and from 19.30 to 22.30.*