



Restaurante Lasa

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

LATA DE FOIE SEMI-COCIDO

Hígado de pato, sal, azúcar y pimienta

LATA DE PATÉ DE PALOMA CON HÍGADO DE PATO

Hígado de pato, carne de paloma, tocino de ibérico, sal, pimienta, **BRANDY**, nuez moscada, **VINO BLANCO** y azúcar.

LATA DE RILLETTE DE PULARDA

Pularda, grasa de pato, tocino de ibérico, sal, pimienta y nuez moscada.

SALMÓN AHUMADO

Salmón, sal, azúcar, pimentón y humo (natural de serrín de madera de haya y romero)

SOPA DE PESCADO

Huesos de pescado, aceite, puerro, cebolla, zanahoria, tomate, pan (harina de **TRIGO**), **BRANDY**, **VINO BLANCO**, pimienta blanca, pimienta de Espellete y sal. **ALMEJAS** y pescado.

CREMA DE MARISCOS

Huesos de pescado, **CIGALILLA**, puerro, aceite, zanahoria, tomate, cebolla, **BRANDY**, **VINO BLANCO**, pimienta, **NATA**, blanca, tomate, maicena y **LANGOSTINOS**.

HONGOS A PLANCHA ESTOFADOS

Hongos, aceite de orujo de oliva y sal.

PAPILLOTTE DE HONGOS INDIVIDUAL

Hongos estofados, aceite de orujo de oliva, sal, ajos tiernos, trufa, **NATA Y LECHE**, berros y pimienta.

FRITOS VARIADOS

Lomo de cerdo, **HUEVO** duro, pollo cocido con puerro, zanahoria y cebolla, jamón, txipis, bacalao, **LECHE**, **MANTEQUILLA**, ajo, trazas de **ALMENDRA**, harina de **TRIGO**, sal, pimienta y nuez moscada.

RABO DE VACA GUISADO

Aceite, rabo, puerro, zanahoria, cebolla, ajo, pimienta blanca y negra, laurel, tomillo, **VINO TINTO Y BLANCO**, hongos, maicena.

TACO DE CORDERO ASADO A LA ANTIGUA

Aceite, ajo, sal, cordero, **VINO BLANCO**, **VINAGRE**, maicena y manzana.

TACO DE COCHINILLO ASADO A LA ANTIGUA

Aceite, ajo, sal, cordero, **VINO BLANCO**, **VINAGRE**, maicena y manzana.

CIERVO BRASEADO

Pierna de Ciervo deshuesada, puerro, cebolla, zanahoria, ajo, **VINO TINTO**, aceite de oliva, sal, pimienta blanca y negra, tomillo, hongos y laurel.

PERDIZ A LA CAZADORA

Perdiz, aceite, puerro, zanahoria, cebolla, ajo, nabo, pimienta blanca y negra, laurel, tomillo, **VINO BLANCO**, tocino ahumado, hongos y maicena.

LIEBRE AL RIOJA ALAVESA

Liebre, aceite, **VINO TINTO Y BLANCO**, puerro, zanahoria, cebolla, ajo, nabo, pimienta blanca y negra, laurel, tomillo, tocino ahumado, hongos, maicena.

PATO AZULÓN

½ ave. Aceite, **VINO TINTO Y BLANCO**, puerro, zanahoria, cebolla, ajo, nabo, pimienta blanca y negra, laurel, hongos, maicena.

CARRILLERAS DE CERDO IBÉRICO

Puerro, cebolla, zanahoria, ajo, **VINO TINTO Y BLANCO**, aceite de oliva, sal, pimienta blanca negra, tomillo, laurel y maicena.

CARRILLERAS DE VACA PUERRO

Cebolla, zanahoria, ajo, **VINO TINTO Y BLANCO**, aceite de oliva, sal, pimienta blanca, negra, tomillo, laurel y maicena.

CHIPIRÓN BEGI-AUNDI EN SU PROPIA TINTA

Calamar grande con su propia tinta, aceite, ajo, cebolla, **VINO BLANCO**, **BRANDY**, sal y jamón.

PULPO CON TOQUE DE PARRILLA Y PURÉ DE PATATA PIMENTONADO AL ACEITE DE OLIVA

Pulpo, sal, aceite oliva y pimentón dulce y picante.

PESCADOS FRESCOS CON 4 DÍAS DE ANTELACIÓN S.P.M.

REPOSTERIA

TARTA DE LAS 3 TRUFAS DE CHOCOLATE

NATA, cobertura de **LECHE**, negra y blanca, **HUEVOS**, lecitina de **SOJA**, azúcar, licor, **ALMENDRA** y bizcocho (**TRIGO**).

TARTA DE HOJALDRE DE MANTEQUILLA TOFE- TURRÓN

MANTEQUILLA, sal, harina de **TRIGO**, huevos, azúcar, lecitina de **SOJA** chocolate blanco, **ALMENDRA**, **NATA** y miel, maicena y vainilla.

DULCES DE YEMA

Yema de **HUEVO**, azúcar, chocolate de cobertura blanca (**LECHE**), vainilla y lecitina de **SOJA**

TARTA DE SAN MARCOS

HUEVOS, azúcar, vainilla, harina de **TRIGO**, **LICOR**, **NATA** mermelada de albaricoque y **ALMENDRA**.