

CLÁSICOS LAFAYETTE

Ostras Legris nº 2,
6 piezas (18€)

Terrina de Foie Gras Mi-Cuit
y crema de Limón (20€)
Sulfitos / Frutos Secos / Huevo

Nuestra Sopa de Cebolla (11€)
Lácteo / Gluten

Ratatouille Lafayette,
espuma de Ave y Yema (16€)
Lácteo / Huevo

Molleja de Ternera lacada
y salsa Perigord (16€)
Lácteo / Sulfitos

A COMPARTIR

Pâté de Campagne
con Encurtidos (16€)
Sulfitos / Frutos secos / Huevo

Mejillones Bouchot al vapor,
con salsa Beurre Blanc (16€)
Moluscos / Sulfitos / Lácteos

Caracoles al natural,
crema Provençal y Brioche casero (12€)
Huevo / Gluten / Lácteos

Brasserie
LAFAYETTE
M A D R I D

EN TEMPORADA

De Cuchara: Lentejas Caviar
estofadas con Vieras. (20€)
Lácteo / Moluscos

Setas Silvestres: tipo y elaboración
según disponibilidad en el mercado.
Consultar al equipo de sala la selección actual

CARNES

Steak Tartare en aliño clásico,
al momento (21€)
Huevo / Gluten / Mostaza

Lomo de Corzo braseado,
su Bordalesa y Tubérculos (25€)
Lácteo / Sulfitos / Mostaza

Ancas de Rana guisadas,
al estilo Rabelais (19€)
Sulfitos

Magret de Pato Label Rouge
y Ravioli de su Rillettes (18€)
Lácteos / Gluten / Soja / Sulfitos

Lingote de Cordero, pétalos de Cebolla
y crema de Manzana asada (18€)
Lácteos / Gluten / Soja / Sulfitos

Coquelet de Bresse
en ballotine: Higos y Frutos secos (30€)
Lácteos / Frutos Secos

*Todos los precios incluyen IVA
Las alergias alimentarias quedan recogidas
en rojo bajo cada elaboración*

PESCADOS

Corvina curada, Pepino impregnado
y Leche de Tigre afrancesada (18€)
Lácteo / Pescado / Soja

Raya meunière,
Piparra y Alcaparra (19€)
Pescado / Huevo / Lácteos

Suprema de Rape bañada en Mojo rojo
y Cogollo en tempura (23€)
Pescado / Gluten / Frutos secos / Soja / Huevos

POSTRES

Pasta Sablé, crema de Limón
y Merengue (8€)
Huevo / Lácteo / Gluten

Babá au Rhum,
Chantillí y Naranja escarchada (7€)
Huevo / Lácteo / Gluten

Brownie, caramelo de Cardamomo,
helado de Vainilla Bourbon (7€)
Huevo / Lácteo / Gluten

Nuestra versión
de la tarta Tatin (7€)
Gluten / Lácteos

Selección de Quesos galos “au lait cru”
en su punto de afinado (18€)
Sulfitos / Lácteos

**NUESTRA
BODEGA**

