

## 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 Provenzal 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 (23€)  
Lácteo / Sulfitos / Mostaza

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

Magret de Pato Label Rouge  
y Ravioli de su Rillette (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 / Huevo

## 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