



FULL MOON DINNER

STARTER

BURRATA

Local tomatoes, green olive dressing, basil, pine nuts

MAIN (to choose)

RED MULLET

Linguine, light tomato & miso "Bisque",
mediterranean salsa, nori

OR

RACK OF LAMB

Pistachio & flower crumb, garden vegetables,
Robuchon potato puree with lamb juice

DESSERT

ROASTED PINEAPPLE

Piña colada & crème fraîche ice cream,
with crispy pineapple flour

65€

Drinks not included

Reservations [951922564](tel:951922564) / [655188602](tel:655188602)
restaurant@lafondahotel.com



FULL MOON DINNER

ENTRADAS

BURRATA

Tomatoes locales, aliño de aceitunas verdes,
albahaca y piñones

Principal (a elegir)

SALMONETE

Lingüine, tomate y salsa mediterránea "bisque"
de miso y nori

ó

COSTILLAR DE CORDERO

Migas de pistacho y flores, verduras de la huerta,
puré de patatas Robuchon y jugo de cordero

DESSERT

PIÑA ASADA

Piña colada y helado de crême fraîche
con harina crujiente de piña

65€

Bebidas no incluidas

Reservas [951922564](tel:951922564)/[655188602](tel:655188602)
restaurante@lafondahotel.com