

MENÚ DEGUSTACIÓN VEGETARIANO

[Abriendo boca]

Tartar de verduras y algas con velo de parmesano

Tartar de verduras de temporada ahumadas con vinagreta coreana, arropadas con velo de parmesano y caviar de aceite de oliva y guindilla.

[Calentando estómagos]

Crema de cebolla asada con yema de huevo curada en yakiniku

Crema de cebolla asada en brasa con esfera de pan crujiente, rellena de queso y membrillo y finalizado con yema de huevo curada 10 min. en salsa yakiniku.

[Comer verdura es cordura]

Berenjena thai glaseada en miso amarillo y finalizada con demi-glaze de verdura

Berenjena tempurizada y glaseada con miso amarillo de setas de temporada y demi-glaze de verduras, finalizada con trigo ligado en mantequilla avellanada.

[Un dulce no amarga a nadie]

Buñuelo con castañas y naranja

Buñuelo de sifón relleno de crema de castañas aromatizado con naranja en texturas

Otoño en Boraz

Cuajada de romero y pino con tierra de frutos secos y castañas, boniato agridulce y miel de lavanda y trufa

Aperitivo de bienvenida: Pan y mantequilla hechos en Boraz.

Maridaje de vino opcional. (25€)

45€

