

# MENÚ DEGUSTACIÓN

## [ Abriendo boca ]

---

### **Gambas Gabardina**

Gambas curadas en sal de especias, napadas con emulsión de sus cabezas al ajillo y vino Manzanilla, finalizadas con caviar de aceite de guindilla.

## [ Calentando estómagos ]

---

### **Pepito de ternera estilo Tijuana**

Mantou frito relleno de lengua de vaca de Girona estofada en jugo de ternera, naranja y especias mejicanas, cocinado en brasa durante 8 horas.

## [ De la mar al mero y de la tierra al cordero ]

---

A escoger:

### **Raya con callo de bacalao estofado y piparras**

Suprema de raya estofada con tripa de bacalao, judía negra y piparras con espuma de salsa tártara.

### **Costilla de ternera con crépinette y careta de cerdo**

Costilla de ternera cocinada a baja temperatura envuelta en careta de cerdo confitada y finalizada en brasa, glaseada en demi-glace de café París.

## [ 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€)

**48€**