

# 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.

### **Wagyu y mantequilla avellanada**

Sashimi de wagyu pintado con mantequilla tostada y cocinado ligeramente al carbón, finalizado con huevo frito de codorniz y caviar Imperial.

## [ Calentando estómagos ]

---

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

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

### **Ortiguillas de Barbate en escabeche**

Ortiguillas fritas con crema de escabeche de plancton y lecho de salicornias al wok

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

---

### **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 de 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. (35€)

**70€**