

MENÚ DEGUSTACIÓ

[Obrint boca]

Gambes Gabardina

Gambes curades en sal d'espècies, napades amb emulsió dels seus caps a l'all i vi 'Manzanilla', finalitzades amb caviar d'oli de bitxo.

Wagyu i mantega avellanada

Sashimi de wagyu pintat amb mantega torrada i cuinat lleugerament al carbó, finalitzat amb ou ferrat de guatlla i caviar Imperial.

[Escalfant l'estòmac]

'Pepito' de vedella estil Tijuana

Mantou fregit farcit de llengua de vaca de Girona estofada en suc de vedella, taronja i espècies mexicanes, cuinat a la brasa durant 8 hores.

Ortiguetes de Barbate en escabetx

Ortiguetes fregides amb crema d'escabetx de plàncton i llit de salicòrnies al wok.

[El bon aliment fa tornar jove a la gent]

Rajada amb tripes de bacallà estofat i piparres

Suprema de rajada estofada amb budell de bacallà, mongeta negra i piparres amb escuma de salsa tàrtara.

Costella de vedella amb crépinette de careta de porc

Costella de vedella cuinada a baixa temperatura amb careta de porc confitada i finalitzada en brasa, glacejada en demi-glacé de cafè París.

[A ningú li amarga un dolç]

Bunyol amb castanyes i taronja

Bunyol de sífó farcit de crema de castanyes aromatitzat amb taronja en textures.

Tardor a Boraz

Quallada de romaní i pi amb terra de fruits secs i castanyes, moniato agredolç i mel de lavanda i tòfona

Aperitiu de benvinguda: Pa i mantega fets a Boraz.
Maridatge de vi opcional. (35€)

70€