

MENÚ DEGUSTACIÓ

[Obrint boca]

Tomàquet rostit al carbó

Amb camamilla de llimona i all negre, burrata napada amb pesto d'estragó i gel de cor de palmera a la brasa.

Salmó curat 24 hores

En sal i sucre de cítrics pintats amb brou dashi d'albergínia, finalitzat amb 'baba ganoush' i gelat de piparra.

[Escalfant l'estòmac]

Pèsols del Maresme

Saltejats amb duxelle de botifarra del Perol, base de demi-glace de ceba a la flama i all amb escuma d'os de pernil ibèric.

Coulant de carxofa

Amb cocotxa de bacallà al pil-pil de tòfona Melanosporum i allioli de safrà.

[El bon aliment fa tornar jove a la gent]

Tataki de tonyina

Amb consomé de la seva espina soasat en brasa i base de htipiti.

Caneló d'ànec estofat amb xilis fumats i poma

Amb beixamel de 'mole poblano' i 'huitlacoche'.

[A ningú li amarga un dolç]

Formatge i codony

Amb demi-glace de vi amb canyella i caviar Imperial.

Baklava de cacauet i festuc

Amb sopa cremosa de roses i mel d'espígol ecològic.

Aperitiu de benvinguda: Pa i mantega fets a Boraz.

Maridatge de vi opcional. (35€)

70€