

# MENÚ DEGUSTACIÓN VEGETARIANO

## [ Abriendo boca ]

---

### **Tomate asado al carbón**

Con manzanilla de limón y ajo negro, burrata escarchada napada con pesto de estragón y gel de palmito a la brasa.

## [ Calentando estómagos ]

---

### **Base de tapioca en texturas**

Con coliflor a la romana, mayonesa de alcaparras y chipotle, y peras osmotizadas en vino dulce con especias.

## [ Comer verdura es cordura ]

---

### **Apionabo cocinado a dos cocciones**

Glaseado con mantequilla de romero y ajo, junto a una base de curry de zanahoria y calabaza kabocha.

## [ Un dulce no amarga a nadie ]

---

### **Queso y membrillo**

Con demi-glacé de vino con canela y caviar Imperial.

### **Baklava de cacahuete y pistacho**

Con sopa cremosa de rosas y miel de lavanda ecológica.

Aperitivo de bienvenida: Pan y mantequilla hechos en Boraz.

Maridaje de vino opcional. (25€)

**45€**

