

MENÚ DEGUSTACIÓ VEGETARIÀ

[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.

[Escalfant l'estòmac]

Base de tapioca en textures

Amb coliflor a la romana, maionesa de tàperes i chipotle, i peres osmotitzades en vi dolç amb espècies.

[Menjar verdura és cordura]

Api-rave cuinat a dues coccions

Glacjat amb mantega de romaní i all, i amb base de curri de pastanaga i carbassa kabocha.

[A ningú li amarga un dolç]

Formatge i codony

Amb demi-glacé 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. (25€)

45€

