

MENÚ DEGUSTACIÓ

[Obrint boca]

'Ajoblanco' de litxis

Amb raïm osmotitzat en almívar de romaní, sashimi de pagel i caviar imperial, sobre niu de tirabecs amb vinagreta d'allis fregits.

'Ceviche' de musclo gallec

Amb llet de tigre de vermut fet a Boraz, blat de moro en textures i cremós de moniato rostit en brasa.

[Escalfant l'estòmac]

Flor de carbassó tempuritzada mar i muntanya

Amb interior de carbonara de 'ricotta' i guanciale glacejada amb suc de tonyina.

'Tlacuelpacholli' de blat de moro blau

Farcit de careta i cua de porc Duroc a la brasa en fulla de plàtan i finalitzat amb demi-glace de múrgoles.

[El bon aliment fa tornar jove a la gent]

Suprema de pagre

En dos coccions, finalitzada amb bisque de safrà i kumquat.

Gallina de Nova Guinea

A baixa temperatura, napada en el seu suc amb all negre, sobre polenta de blat de moro i romaní a la brasa.

[A ningú li amarga un dolç]

'After eight' de xocolata i caramel salat

Farcit de crema de menta.

Pastís de ruibarbre i crema de vainilla

Amb merenga torrat de fruita de la passió.

Aperitiu de benvinguda: Pa i mantega fets a Boraz.
Maridatge de vi opcional. (40€)

75€