

MENÚ DEGUSTACIÓN

[Abriendo boca]

Ajoblanco de lichis

Con uva osmotizada en almíbar de romero, sashimi de pagel y caviar imperial, sobre nido de tirabeques con vinagreta de ajos fritos.

[Calentando estómagos]

'Tlacuelpacholli' de maíz azul

Relleno de careta y rabo de cerdo Duroc a la brasa en hoja de plátano y finalizado con demi-glace de colmenillas.

[De la mar al mero y de la tierra al cordero]

A escoger:

Suprema de pargo

En dos cocciones, finalizada con bisque de azafrán y kumquat.

Gallina de Nueva Guinea

A baja temperatura, napada en su jugo con ajo negro, sobre polenta de maíz y romero a la brasa.

[Un dulce no amarga a nadie]

'After eight' de chocolate y caramelo salado

Relleno de crema de menta.

Tarta de ruibarbo y crema de vainilla

Con merengue tostado de fruta de la pasión.

Aperitivo de bienvenida: Pan y mantequilla hechos en Boraz.
Maridaje de vino opcional. (30€)

50€