

MENÚ DEGUSTACIÓN VEGETARIANO

[Abriendo boca]

Tomate asado al carbón

Con manzanilla de limón y ajo negro, burrata sobre 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]

'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€)

48€

