

# MENÚ DEGUSTACIÓ 1

## [ Obrint boca ]

---

### **Polvoró d'avellana torrada**

Amb sardina fumada i pedrer de pollastre amb demi-glace de colinap.

### **Navalla confitada en vinagreta de poma i mel**

Amb salsa holandesa de caviar Bacari, base de crema freda de napolitana picant i acompanyada d'amanida de medusa i okra.

## [ Escalfant l'estòmac ]

---

### **'Dumpling' a la gallega**

Amb escuma de pebre vermell de la Vera, coulis de pebrots de Padrón i escates de sal fumada.

### **Carxofa del Prat macerada a la romana**

Acompanyada de bolet llengua de bou i moll de vedella amb demi-glace de ceba rostida.

## [ El bon aliment fa tornar jove a la gent ]

---

### **Suprema de bacallà**

Cuinada en suc de tripes de bacallà, ceps i piparres.

### **Coquelet a baixa temperatura**

Amb demi-glace d'estragó, orella fregida de porc amb cremós de carbassa i mantega de cinc espècies coreanes.

## [ A ningú li amarga un dolç ]

---

### **Cogombre confitat**

En almívar de vinagre d'arròs i anet, amb sorbet de llima i alfàbrega.

### **'Las uvas con queso saben a beso'**

Cremós de formatge manxec amb raïm confitat en vi Oporto, gelat d'Idiazàbal, base de sablé de mantega torrada amb ganache de crispetes caramelitzades i festuc.

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

**75€**

Suplement del 10% en terrassa.