

MENÚ DEGUSTACIÓ 2

[Obrint boca]

Polvoró d'avellana torrada

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

[Escalfant l'estòmac]

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]

A escollir:

Suprema de bacallà

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

Coquelet a baixa temperatura

Amb demi-glace d'estragó, orella de porc fregida 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'Idiazabal, 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. (30€)

50€

Suplement del 10% en terrassa.