

# MENÚ DEGUSTACIÓN 1

## [ Abriendo boca ]

---

### **Polvorón de avellana tostada**

Con sardina ahumada y molleja de pollo glaseada con demi-glace de colinabo.

### **Navaja encurtida en vinagreta de manzana y miel**

Con salsa holandesa de caviar Bacari, base de crema fría de napolitana picante y acompañada de ensalada de medusa y okra.

## [ Calentando estómagos ]

---

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

Con espuma de pimentón de la Vera, coulis de pimientos de Padrón y escamas de sal ahumada.

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

Acompañada de seta lengua de vaca y tuétano de ternera con demi-glace de cebolla asada.

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

---

### **Suprema de bacalao**

Cocinada en jugo de callos de bacalao, ceps y piparras.

### **Coquelet a baja temperatura**

Con demi-glace de estragón, oreja frita de cerdo con cremoso de calabaza y mantequilla de cinco especias coreanas.

## [ Un dulce no amarga a nadie ]

---

### **Pepino encurtido**

En almíbar de vinagre de arroz y eneldo, con sorbete de lima y albahaca.

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

Cremoso de queso manchego con uvas maceradas en vino Oporto, helado de Idiazábal, base de sablé de mantequilla tostada con ganache de palomitas caramelizadas y pistacho.

Aperitivo de bienvenida: Pan y mantequilla hechos en Boraz  
Maridaje de vino opcional. (40€)

**75€**

Suplemento del 10% en terraza.