

MENÚ DEGUSTACIÓN 2

[Abriendo boca]

Polvorón de avellana tostada

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

[Calentando estómagos]

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]

A escoger:

Suprema de bacalao

Cocinada en jugo de callo 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. (30€)

50€

Suplemento del 10% en terraza.