

MENÚ DEGUSTACIÓ VEGETARIÀ

[Obrint boca]

Tomàquet rostit al carbó

Amb camamilla de llimona i all negre, burrata sobre pesto d'estragó i gel de cor de palmera a la brasa.

[Escalfant l'estòmac]

Base de tapioca en textures

Amb coliflor a la romana, maionesa de tàperes i chipotle, i peres osmotitzades en vi dolç amb espècies.

[Menjar verdura és cordura]

Api-rave cuinat a dues coccions

Glacjat amb mantega de romaní i all, i amb base de curri de pastanaga i carbassa kabocha.

[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€)

Suplement del 10% en terrassa.

50€

