

MENÚ DEGUSTACIÓN VEGETARIANO

[Abriendo boca]

Tomate asado al carbón

Con manzanilla de limón y ajo negro, burrata sobre pesto de estragón y gel de palmito a la brasa.

[Calentando estómagos]

Base de tapioca en texturas

Con coliflor a la romana, mayonesa de alcaparras y chipotle, y peras osmotizadas en vino dulce con especias.

[Comer verdura es cordura]

Apionabo cocinado a dos cocciones

Glaseado con mantequilla de romero y ajo, junto a una base de curry de zanahoria y calabaza kabocha.

[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’

Cre moso 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€)

Suplemento del 10% en terraza.

50€

