

# MENÚ DEGUSTACIÓN 2

## [ Abriendo boca ]

---

### **Nigiri glaseado con mantequilla ahumada**

Con tartar de anchoa del Perelló, escamas de chocolate negro y mayonesa de piñones y eucalipto.

## [ Calentando estómagos ]

---

### **'Mishiman' (Bocadillo de Autor - 2º finalista de España)**

Pan de maíz y mantequilla relleno de estofado de pato y ceps, finalizado con salsa clandestina ahumada y salsa macha mexicana.

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

---

A escoger:

### **Vieira cocinada con mantequilla avellanada de romero**

Con jugo de pimientos de piquillo y pimienta rosa.

### **Láminas de chuleta de vaca madurada 40 días**

Lacadas con salsa barbacoa coreana y shiso verde.

## [ Un dulce no amarga a nadie ]

---

### **Infusión fría de frutos rojos**

Con vainilla, haba tonka y cítricos.

### **Piña colada estilo Boraz:**

Sablé de cardamomo con piña asada al carbón bañada en ron, mantequilla y azúcar de coco; y helado de leche de coco.

Aperitivo de bienvenida: Pan y mantequilla hechos en Boraz.  
Maridaje de vino opcional. (30€)

**50€**

Suplemento del 10% en terraza.