

MENÚ DEGUSTACIÓN 1

[Abriendo boca]

Lámina de alga nori

Con tartar de corvina y caviar Imperial.

Nigiri glaseado con mantequilla ahumada

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

[Calentando estómagos]

Emulsión de chupe de camarones

Con panipuri relleno de yema de huevo curada y crema de maíz.

'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]

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. (40€)

75€

Suplemento del 10% en terraza.