

MENÚ DEGUSTACIÓ 1

[Obrint boca]

Làmina d'alga nori

Amb tàrtar de corball i caviar Imperial.

Nigiri glacejat amb mantega fumada

Amb tàrtar d'anxova del Perelló, escates de xocolata negra i maionesa de pinyons i eucaliptus.

[Escalfant l'estòmac]

Emulsió de 'chupe' de gambetes

Amb panipuri farcit de rovell d'ou curat i crema de blat de moro.

'Mishiman' (Entrepà d'Autor - 2n finalista d'Espanya)

Pa de blat i mantega farcit d'estofat d'ànec i ceps, finalitzat amb salsa clandestina fumada i salsa 'macha' mexicana.

[El bon aliment fa tornar jove a la gent]

Vieira cuinada amb mantega avellanada de romaní

Amb suc de pebrots de piquillo i pebre rosa.

Làmines de costella de vaca madurada 40 dies

Lacades amb salsa barbacoa coreana i shiso verd.

[A ningú li amarga un dolç]

Infusió freda de fruits vermells

Amb vainilla, fava tonka i cítrics.

Pinya colada estil Boraz

Sablé de cardamom amb pinya rostida al carbó banyada en rom, mantega i sucre de coco; i gelat de llet de coco.

Aperitiu de benvinguda: Pa i mantega fets a Boraz.
Maridatge de vi opcional. (40€)

75€

Suplement del 10% en terrassa.