

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]

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€)

Suplemento del 10% en terraza.

50€

