

# MENÚ DEGUSTACIÓ 1

## [ Obrint boca ]

---

### **Fulla de shiso verd**

Farcida d'arròs i anguila fumada del Delta de l'Ebre finalitzada amb foie flamejat i caviar Imperial

### **Peix cabra de mar Gallega curada amb salmorra de llet**

Amb salsa holandesa d'espíulina i *gelée* de cogombret agredolç.

## [ Escalfant l'estómac ]

---

### **Pedrer de vedella rostida en brasa**

Amb bunyol de sífó farcit de crema d'albergínia fumada i ous de truita de riu.

### **Tteokbokki cuinat en brou de cranc blau**

Salsa coreana Jjajang i llet de coco, acompanyat de mini verdures de temporada.

## [ El bon aliment fa tornar jove a la gent ]

---

### **Peix llimona en salmorra**

Napat amb gazpachuelo de vinagre Chinkiang, amb base de crema d'arròs negre i maionesa de julivert.

### **Llengua de vaca de Girona**

Fumat i lacat amb salsa hoisin de kalbi.

## [ A ningú li amarga un dolç ]

---

### **Còctel 'Apple de Liria'**

Amb licor de xile verd, fumat amb fusta de taronger i canyella.

### **Flam de mascarpone i te negre**

Amb perles gelades de te matxa.

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

**75€**

Suplement del 10% en terrassa.