

MENÚ DEGUSTACIÓ 2

[Obrint boca]

Peix cabra de mar Gallega curada amb salmorra de llet

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

[Escalfant l'estómac]

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]

A escollir:

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. (30€)

50€

Suplement del 10% en terrassa.