

MENÚ DEGUSTACIÓN 1

[Abriendo boca]

Hoja de shiso verde

Rellena de arroz y anguila ahumada del Delta del Ebro finalizada con foie flambeado y caviar Imperial.

Pez cabra de mar Gallega curada en salmuera de leche

Con salsa holandesa de espirulina y *gelée* de pepinillo agri dulce.

[Calentando estómagos]

Molleja de ternera asada en brasa

Con buñuelo de sifón relleno de crema de berenjena ahumada y huevas de trucha.

Tteokbokki cocinado en caldo de cangrejo azul

Salsa coreana *Jjajang* y leche de coco, acompañado de mini verduras de temporada.

[De la mar al mero y de la tierra al cordero]

Pez limón en salmuera

Napado con gazpachuelo de vinagre *Chinkiang*, con base de crema de arroz negro y mayonesa de perejil.

Lengua de vaca de Girona

Ahumada y lacada en salsa *hoisin* de *kalbi*.

[Un dulce no amarga a nadie]

Cóctel 'Apple de Liria'

Con licor de chile verde, ahumado con madera de naranjo y canela.

Flan de mascarpone y té negro

Con perlas heladas de té matcha.

Aperitivo de bienvenida: Pan y mantequilla hechos en Boraz
Maridaje de vino opcional. (40€)

75€

Suplemento del 10% en terraza.