

# MENÚ DEGUSTACIÓN 2

## [ Abriendo boca ]

---

### **Pez cabra de mar Gallega curada en salmuera de leche**

Con salsa holandesa de espirulina y *gelée* de pepinillo agrídulce.

## [ Calentando estómagos ]

---

### **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 ]

---

A escoger:

### **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. (30€)

**50€**

Suplemento del 10% en terraza.