

Antes de existir un plato existen unas
manos, las que siembran, las que pescan,
las que recogen.

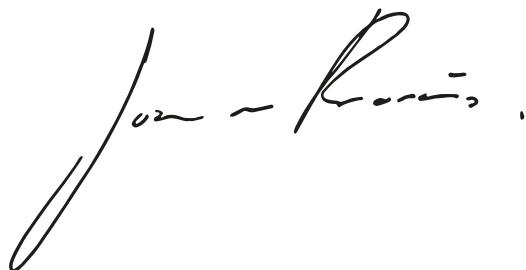
Cocinar es un acto físico, es darle
forma a los que otros comenzaron. Tocar
una masa. Limpiar un pescado. Ajustar un
fondo.

Y plato, no termina en la cocina,
termina en la sala, en una mesa, donde
todo cobra sentido. Aquí es donde
el plato deja de ser un plato para
convertirse en experiencia.

Aquiara es el resultado de muchas manos
trabajando juntas.

Las de quienes cultivan.
Las de quienes cocinan.
Las de quienes sirven.

Y finalmente, las tuyas.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'J.M. Borrás'.

J.M.BORRÁS y el equipo de Aquiara.

AQUIARA

MANO A MANO



“LA CHARCUTERIE DE AQUIARA”

Picaña
Sobrasada
“Cuixot” lengua
“Carn i xua”

VERMUT AQUIARA

Vermut, espuma de cereza, ralladura de limón negro

OLIAIGUA, PEIX FRESC, BERENJENA

Oliaigua fermentado, pescado curado a la sal de Menorca, cannoli de tomate y berenjena

EDAD DEL QUESO D.O. MAHÓN- MENORCA

Cuajo de leche, caviar
Queso tierno, anchoa
Queso semi, caldo de setas secas
Queso curado, mimético
Queso añejo, Choux

PAN DE XEIXA

Aceite Morvedra , mantequilla de mercadal, Terrina Greixera de pie de cerdo, Encurtidos Aquiara

“PRODUCTO DEL DÍA, INTERPRETACIÓN”

El gesto del día, producto de casa de la huerta

FIDEUA DE SALICORNIA

Salicornia, ortigas de roca, higuera y yema de huevo torralbet

CARAGOL AMB CRANCA

Capelleti

PESCADO SALVAJE A LA BRASA, SABAYÓN AL PALO CORTADO

Brioche de algas
Foie gras de hígado de pescado

GALALTINA DE CUELLO DE AVE IBÉRICA

Con gamba roja de Menorca y foie

“POMADA PIE”

Versión del lemon pie en formato “pomada”

BINOMIO DE PERA

Miel Dolçamar especiada, chocolate blanco tostado y queso de oveja

PETIT FOURS AQUIARA