

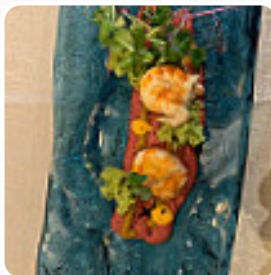


## Carta de menús Boroa

<https://carta.menu>

Caserio Garai, 11, Amorebieta-Etxano, Spain

+33186995715,+34946734747 - <http://www.boroa.com/>



La **carta de Boroa** de Amorebieta-Etxano incluye 55 menús. Promedio los **menús o bebidas en el menú** cuestan aproximadamente 29 €. Las categorías se pueden ver en la carta a continuación. El restaurante Boroa, galardonado con una estrella Michelin, ofrece una experiencia culinaria destacada, con un servicio impecable y un entorno encantador que incluye vistas a la montaña. Sus menús de degustación, tanto vegetarianos como tradicionales, presentan platos preparados y sazonados con maestría. Aunque algunos consideran que ciertos sabores no están a la altura de la fama del restaurante, la mayoría coincide en que cada plato está ejecutado a la perfección y maridado con vinos excepcionales. Con un ambiente acogedor y un equipo amable, Boroa se posiciona como una de las mejores opciones gastronómicas en España.

# Carta de menús Boroa



## Batidos

PIÑA Y COCO 12 €

## Aperitivos

CROQUETAS

## A La Carta

KOKOTXAS DE MERLUZA AL PILPIL 40 €

## Menú

ESPÁRRAGO DE NAVARRA, PESTO,  
VAINILLA Y ANGUILA AHUMADA

## Cócteles

MOJITO

## Postre

BUDÍN DE PAN BRIOCHE, PIÑA Y COCO

## Dulces Y Postres

ISLA FLOTANTE 12 €

## Primer Plato

LA GILDA NUESTRAS MANTEQUILLAS  
CON BRIOCHE CASERO

## Second Course

OSTRA "GUILLEARDEAU" AL NATURAL  
GUACAMOLE Y CREMOSO DE LIMÓN DE  
BAKIO

## Fourth Course

YEMA DE HUEVO DE CASERÍO, TRUFA Y  
SETAS DE TEMPORADA

## Fifth Course

KOKOTXA DE BACALAO AL PIL PIL CON  
TXANGURRO DONOSTIARRA

## Sixth Course

MERLUZA DEL GOLFO DE BIZKAIA A LA  
BRASA COLIFLOR, GUISANTES Y  
GAMBA ROJA

## Seventh Course

MAGRE DE PATO, CONFITURA DE  
NARANJA Y CREMOSO DE MAÍZ

## La Barra

LA GILDA

## Eighth Course

ISLA FLOTANTE, FINAS HIERBAS Y  
CÍTRICOS

## Tenth Course

CAFÉ Y SUS PETIT FOURS

## Eleventh Course

AGUA KM0 BOROA

## Ingredientes Utilizados

CHOCOLATE 15 €

## Categoría De Restaurante

POSTRE

VEGETARIANO

## Este Tipo De Platos Se

# Carta de menús Boroa



## Sirven

CORDERO

CARNE

## Pescados

MERLUZA DEL “GOLFO DE BIZKAIA” A LA BRASA, COLIFLOR, GUISANTES Y GAMBA BLANCA DE “HUELVA” 34 €

TACO DE BACALAO A LA BRASA, VIZCAÍNA Y BUÑUELO DE SUS CALLOS 33 €

LENGUADO A LA PARRILLA, ESPÁRRAGO DE “NAVARRA” Y SALSA DE LIMÓN DE “BAKIO” 36 €

## Postres

SURTIDO DE REPOSTERÍA CON HELADO 18 €

OVEJA Y MIEL 12 €

TARTA DE QUESO AL HORNO 12 €

## Carnes

CHULETA DE GANADO MAYOR CON 40 DÍAS DE MADURACIÓN A LA BRASA DE ENCINA CON ENSALADA Y PATATAS (KG) 88 €

CARRÉ DE CORDERO SONROSADO, TEXTURAS DE ZANAHORIA Y MATICES DE CAFÉ 36 €

SUPREMAS DE PICHÓN EN ASADO BREVE CON SUS MUSLITOS A BAJA TEMPERATURA EN CRUMBLE DE MAÍZ “TXAKINARTO” Y CREMA DE FOIE 35 €

SOLOMILLO DE GANADO MAYOR A LA BRASA RISOTTO DE BOLETUS, MERENGUE Y TRUFA 36 €

## Entrante

CARPACCIO DE PICAÑA “DISCARLUX”, GAMBA ROJA Y SOJA

PANIPURI DE HONGO Y TRUFA

COLMENILLA CROCANTE RELLENA DE FOIE

NUESTRAS MANTEQUILLAS CON PAN BRIOCHE CASERO

TARTAR DE VIEIRA EN TAPIOCA

## Plato

CIGALA EN ASADO BREVE, BULLABESA, HUMUS Y ALCACHOFAS DE “NAVARRA”

CARRÉ DE CORDERO SONROSADO, MOLLEJA, TEXTURAS DE ZANAHORIA Y MATICES DE CAFÉ

BACALAO A LA BRASA, VIZCAÍNA Y BUÑUELO DE SUS CALLOS

PANCETA AHUMADA “CARRASCO”, CAVIAR “PER SE” Y CALDO DE GARBANZOS

GUISANTES DE “GUETARIA”, YEMA DE HUEVO DE “TELLETXE” Y CONSOMÉ DE CEBOLLA MORADA DE “ZALLA”

ATÚN ROJO “BALFEGO”, WAKAME Y MATICES DE JENGIBRE

ESPÁRRAGOS DE “NAVARRA” A LA PARRILLA, PESTO VAINILLA Y ANGIULA AHUMADA

OSTRA “GUILLEARDEAU” AL NATURAL, GUACAMOLE Y CREMOSO DE LIMÓN DE “BAKIO”

## Entrantes

SELECCIÓN DE QUESOS ARTESANALES 18 €

GAMBAS BLANCAS DE “HUELVA” A LA PLANCHA 40 €

# Carta de menús Boroa



MOLLEJAS DE CORDERO  
CROCANTES, SETAS DE  
PRIMAVERA Y MERENGUE DE  
TRUFA 33 €

OSTRA “GUILLEARDEAU” Nº2 (UD. 7 €

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA  
“CARRASCO” 40 €

TARTAR DE ATÚN ROJO  
“BALFEGÓ”, MOUSSE DE  
MOSTAZA LA ANTIGUA Y MATICES  
DE JENGIBRE 36 €

ESPÁRRAGOS DE “NAVARRA” A LA  
PARRILLA, PESTO, VAINILLA Y  
ANGUILA AHUMADA 20 €

CIGALA EN ASADO BREVE,  
HUMUS, ALCACHOFAS DE  
“NAVARRA” Y CAVIAR “PER SE” 24 €

CARABINERO AL CARBÓN SOBRE  
CROCANTE DE SU CORAL Y YEMA  
DE HUEVO DE “TELLETXE” CON  
CREMOSO DE PARMENTINE 27 €

HABITAS DE “GETARIA”  
SALTEADAS ,ESCALOPE DE FOIE Y  
CONSOMÉ DE CEBOLLA MORADA  
DE “ZALLA” 24 €

## Boroa

Caserio Garai, 11, Amorebieta-  
Etxano, Spain

### Horario de apertura:

Lunes 11:30-18:00  
Martes 11:30-18:00  
Miércoles 11:30-18:00  
Jueves 11:30-18:00  
Viernes 11:30-18:00  
Sábado 11:30-18:00  
Domingo 11:30-18:00

Hecho con [Carta](#)

