



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, GUISESANTES 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 FOURLS

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 ANGUILA 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 €	ESPÁRRAGOS DE “NAVARRA” A LA PARRILLA, PESTO, VAINILLA Y ANGUILA AHUMADA	20 €
OSTRA “GUILLEARDEAU” N°2 (UD.	7 €	CIGALA EN ASADO BREVE, HUMUS, ALCACHOFAS DE “NAVARRA” Y CAVIAR “PER SE”	24 €
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA “CARRASCO”	40 €	CARABINERO AL CARBÓN SOBRE CROCANTE DE SU CORAL Y YEMA DE HUEVO DE “TELLETXE” CON CREMOSO DE PARMENTINE	27 €
TARTAR DE ATÚN ROJO “BALFEGÓ”, MOUSSE DE MOSTAZA LA ANTIGUA Y MATICES DE JENGIBRE	36 €	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](#)

