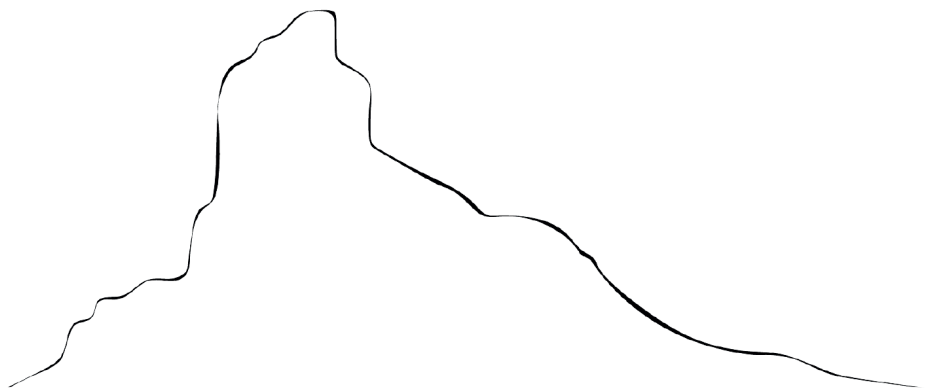


muxgo

BORJA MARRERO



muxgo

BORJA MARRERO

BORJA MARRERO

" Muxgo es respeto por la tierra, la cultura
y la gastronomía canaria.
Un proyecto maduro, fruto de la reflexión y
el firme compromiso con la
sostenibilidad del entorno."



muxgo

BORJA MARRERO

Menú Bentayga

Bajo tierra

Aperitivos:

Agua de almendra.

Papa, judía y fideo.

Estofado de cabra.

Calabaza agridulce.

Entrantes:

La vida de la semilla

Pescado azul curado en koji y agua de pinocha verde.

Cuajada de leche de cabra, vaca y oveja, con salsa de corteza de pino.

Berenjena a la llama con holandesa de vinagrera.

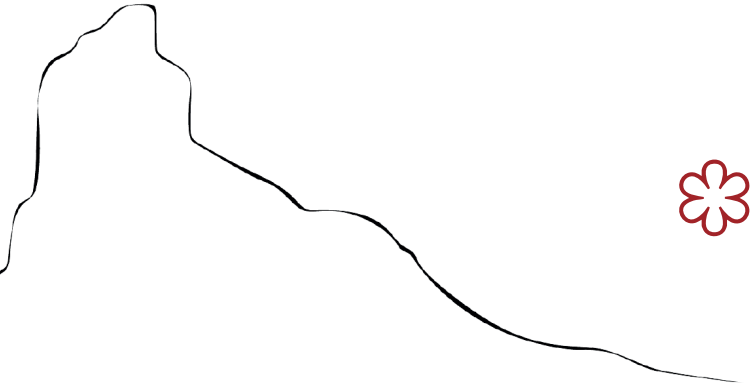
Nuestra sopa de queso.

Rancho de mi madre.

Batata curada en picón, crema de leche, lavanda y miel.

Wellington de remolacha y acelga con beurre blanc cítrica.

...





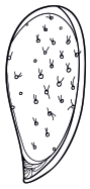
muxgo
Borja Marrero

SEGUIMOS . . .

CAMARÓN, SOPA DE CEBOLLA Y MANZANA.

LUBINA COCIDA EN GRASA DE OVEJA, SALSA DE CARABINERO Y MOSTAZA SALVAJE.

OVEJA CON PAPA TORNEADA, MOJO HERVIDO Y SU JUGO.



POSTRE:

MILLO.

PETIT FOURS:

MARSHMALLOW DE HIERBAS SILVESTRES.

BOMBÓN DE PINO.

ZANAHORIA BABY DULCE.

SUSPIRO DE TUNERA



CONOCE MÁS, SOBRE NOSOTROS:

PAN Y MANTEQUILLA DE SUERO CON FRUTA DE TEMPORADA 3.50
TABLA DE NUESTROS QUESOS DE PRODUCCIÓN PROPIA 25€ POR PERSONA

-PRECIO: 130€
(BEBIDAS APARTE)
IGIC INCLUIDO
-ARMONIA: 70€

muxgo
BORJA MARRERO

Lo más Profundo de Tejeda

BAJO TIERRA

APERITIVOS:

AGUA DE ALMENDRA.

PAPA, JUDÍA Y FIDEO.

ESTOFADO DE CABRA.

CALABAZA AGRIDULCE.

ENTRANTES:

LA VIDA DE LA SEMILLA

PESCADO AZUL CURADO EN KOJI Y AGUA DE PINOCHA VERDE.

CUAJADA DE LECHE DE CABRA, VACA Y OVEJA, CON SALSA DE CORTEZA DE PINO.

RAMILLETE DE PLANTAS SILVESTRES CON VELOUTE DE RAÍCES.

BERENJENA A LA LLAMA CON HOLANDESA DE VINAGRERA.

NUESTRA SOPA DE QUESO.

RANCHO DE MI MADRE.

BATATA CURADA EN PICÓN, CREMA DE LECHE, LAVANDA Y MIEL.

WELLINGTON DE REMOLACHA Y ACELGA CON BEURRE BLANC CÍTRICA.

...

muxgo
BORJA MARRERO

SEGUIMOS . . .

CAMARÓN, SOPA DE CEBOLLA Y MANZANA.

LUBINA COCIDA EN GRASA DE OVEJA, SALSA DE CARABINERO Y MOSTAZA SALVAJE.

RAVIOLI DE CABRA CON SALSA DE PINOCHA Y SALVIA CON NUESTRO QUESO.

OVEJA CON PAPA TORNEADA, MOJO HERVIDO Y SU JUGO.



POSTRE:

HIERBA LUISA.

MILLO.

PETIT FOURS:

MARSHMALLOW DE HIERBAS SILVESTRES.

BOMBÓN DE PINO.

ZANAHORIA BABY DULCE.

SUSPIRO DE TUNERA



CONOCE MÁS, SOBRE NOSOTROS:

PAN Y MANTEQUILLA DE SUERO CON FRUTA DE TEMPORADA 3.50
TABLA DE NUESTROS QUESOS DE PRODUCCIÓN PROPIA 25€ POR PERSONA

-PRECIO: 145€
(BEBIDAS APARTE)
IGIC INCLUIDO
-ARMONIA: 85€

muxgo
BORJA MARRERO

BORJA MARRERO

" Mi propósito es que disfrutes de una experiencia real y honesta."

