

2023

VORO
ÁLVARO SALAZAR

 #vorobyalvarosalazar | www.vororestaurant.com

DE



T
I
N
Z
E
N

“Gazpachuelo” von der
Rotbarbe und Plankton

Marinierter Meeresfrüchte
Salat al Palo cortado [2015]

Mandel, Picual und Kaviar [2022]

Schwarzes Schwein

Ente³ [2019]

Perlhuhn

Tintenfisch

Thunfisch

Makrele

Liliaceae

Doldenblütler

Aal “Espinagada” mit
kabayaki aus Palo [2016]

“Huevos rotos” mit Hummerscheren

Hummerreis

Ente a la Bourguignon

Filet, Sehnen und Knochenmark

Gebeizte Zunge

Gegrilltes Stück vom Rind, Rote
Bete und aromatische Kräuter [2018]

Zitrus und Chilli

Gachas vom Tante Luisa

Vanille, Apfel und gebratene Milch

Unsere kleine Konditorei

HERBIVORO
PISCIVORO
CARNIVORO



A L B O R



O C A S O

D E V O R O

M E N Ü 1 8 0 €