

2023

VORO
ÁLVARO SALAZAR

 #vorobyalvarosalazar | www.vororestaurant.com

DE



T
I
N
E
N

Tintenfisch,
Doldenblütler und Linsen

Aal "Espinagada" mit
kabayaki aus Palo [2016]

Marinierter Meeresfrüchte
Salat al Palo cortado [2015]

Mandel, Picual und Kaviar [2022]

Perlhuhn

"Porc negro"

Ente³ [2019]

Baiser ——— Thunfisch
"Encebollado" ———

Tomate

Hummer ——— "Huevos rotos"
Reis

Ente a la Bourguignon

Wagyu ——— Filet, Sehnen und Knochenmark
"En adobo"

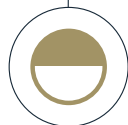
Gegrilltes Stück vom Rind, Rote
Bete und aromatische Kräuter [2018]

"Pomada", zitrus und Chilli

Gachas vom Tante Luisa

Vanille und gebratene Milch

Unsere kleine Konditorei



A L B O R



O C A S O

D E V O R O

M E N Ü