2023

# VORO

ÁLVARO SALAZAR

#vorobyalvarosalazar | www.vororestaurant.com

DE

ZÉNIT

Aal “Espinagada” mit
kabayaki aus Palo 2016

Marinierter Meeresfrüchte
Salat al Palo cortado 2015

Perlhuhn

“Porc negre”

Ente³ 2019

Baiser
“Encebollado” — Thunfisch

Tomate

ALBOR

Tintenfisch,
Doldenblütler und Linsen

Wagyu — Filet, Sehnen und Knochenmark
Wagyu — “En adobo”

Gegrilltes Stück vom Rind, Rote
Bete und aromatische Kräuter 2018

“Pomada”, zitrus und Chilli

Vanille und gebratene Milch

Unsere kleine Konditorei

OCASO

# VORO

MENÜ