

BASQVIUM ACERCA LOS SABORES DE INDIA COMO NUNCA ANTES LOS HABÍAS PROBADO

BASQVIUM
TRAVEL, FOOD AND CULTURE

El lujo hindú aterriza en Bizkaia de la mano de Basqviium y el primer chef estrella Michelin indio, con una exclusiva propuesta de fusión gastronómica en el Restaurante Boroa.



Una experiencia
única para degustar
las creaciones de
Vineet Bathia y
Jabier Gartzia
fusionadas por
primera vez.



No pierdas la ocasión y reserva tu mesa



CENA EXCLUSIVA FUSIÓN SABORES EUSKADI INDIA

BOROA
JATETXEA

V3
VINEET BHATIA



BASQVIUM Y BOROA JATETXEA ORGANIZAN EN PRIMICIA EL PRIMER Y ÚNICO ENCUENTRO DE FUSIÓN ENTRE ESTRELLAS MICHELÍN EUSKADI E INDIA CON LA PRESENCIA DEL AFAMADO CHEF VINEET BATHIA.



Cocktail en la terraza exterior
Cena en el interior
Plazas Limitadas
Reservas en boroa@boroa.com
+34 946 734 747



13 Octubre 2017
19:30 h
Barrio Boroa
Caserío Garai, 11
48340 Amorebieta – Etxano

Con el patrocinio de



Cuatro Manos con el Chef Vineet Bhatia para degustar los Sabores de India

Cocktail & Canapés

Chaat Tokri de Pollo

Lomo de bonito marinado en alga nori con vinagreta de mostaza

Pastel de cangrejo con crujiente de almendra y chutney de tomate seco

Piruleta de Idiazabal, tomate y albahaca



Entrantes

Bacalao crujiente de Quinoa con patatas dosa, salsa de lentejas del sur de India e Iddiyappam crujiente

Bombón de Foie y Txakoli Munetaberri en cubierta de palomitas sobre manzana y pan de chocolate y especias



Principales

Pollo Lumagorri y Cigala Asada sobre cuajada de puerro, vermouth y brotes vegetales.

Cordero Kapi con hongos picantes y upma de anacardo



Postres

Kheer de azafrán y cacao, con basundi de coco y piña caramelizada

Petit Fours

Vinos incluidos: Txakoli Munetaberri, Chivite

Precio 70 €

Viernes 13 de Octubre 2017

