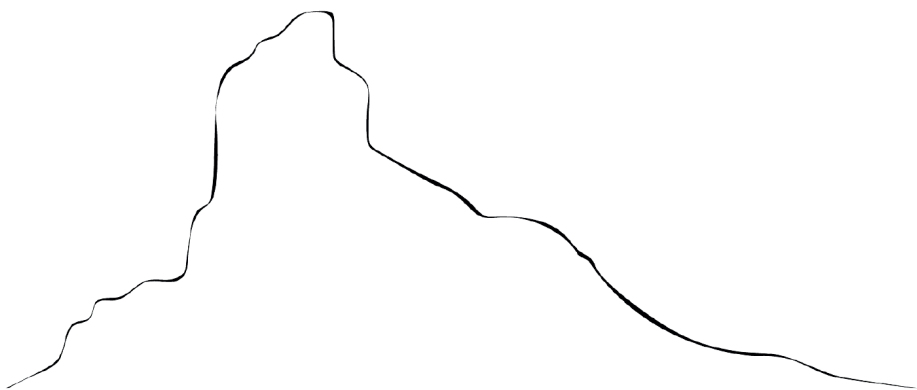




*mexgo*

BORJA MARRERO





# Muxgo

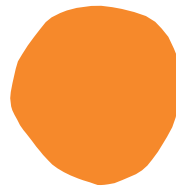
BORJA MARRERO

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."



*mexgo*  
BORJA MARRERO



# MENÚ BENTAYGA

## APERITIVOS:

TARTAR DE TUNERA Y LECHE CITRICA.

TARTELETA DE MILLO Y MOJO VERDE.

ESTOFADO DE CABRA.

REMOLACHA EN ESCABECHE DULCE.

## REPRESENTACIÓN DE NUESTRO GANADO:

SOPA FRÍA DE HENO CON CREMOSO DE TOMATE FERMENTADO EN GRASA DE OVEJA.

CUAJADA DE TRES LECHEs CON SALSA DE CORTEZA DE PINO CANARIO Y GALLETA BENTAYGA SOBRE TELA DE SACO.

PESCADO AZUL CURADO EN CORTEZA DE PINO, HIERBAS Y AGUA DE TOMATE.

CAMARON SOLDADO DE MOGAN MACERADO EN ACEITE DE PIPA DE ALMENDRO QUEMADA CON SOPA DE CEBOLLA.

NUESTRA SOPA DE QUESO LIGADA CON BIENMESABE.

BERENJENA A LA LLAMA CON HOLANDESA DE VINAGRERA.

...



*muxgo*  
BORJA MARRERO

# SEGUIMOS CON NUESTRO TERRITORIO:

EL RANCHO DE MI MADRE.

LUBINA AQUANARIA CON PILPIL DE TEBOLINA, DEMI TOSTADA  
Y CAVIAR DE CORTEZA DE PINO CANARIO.

OVEJA WELLINGTON Y PAN CRISTAL CON SU PROPIO JAMON CURADO.



## POSTRE:

ESTRELLAS

## PETIT FOURS:

BOMBÓN DE CHOCOLATE Y BIENMESABE, NUBE DE VINAGRERA CÍTRICA,  
SUSPIRO DE TUNERA, NUESTRO QUESO.



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



*muxgo*  
BORJA MARRERO

-PRECIO: 120€  
(BEBIDAS APARTE)  
IGIC INCLUIDO  
-ARMONIA: 68€

# MENÚ DEGUSTACIÓN

## LO MÁS PROFUNDO DE TEJEDA

### APERITIVOS:

TARTAR DE TUNERA Y LECHE CITRICA.

TARTELETA DE MILLO Y MOJO VERDE.

ESTOFADO DE CABRA.

REMOLACHA EN ESCABECHE DULCE.

### REPRESENTACIÓN DE NUESTRO GANADO:

SOPA FRÍA DE HENO CON CREMOSO DE TOMATE FERMENTADO EN GRASA DE OVEJA.

CUAJADA DE TRES LECHEs CON SALSA DE CORTEZA DE PINO CANARIO Y GALLETA BENTAYGA SOBRE TELA DE SACO.

PESCADO AZUL CURADO EN CORTEZA DE PINO , HIERBAS Y AGUA DE TOMATE.

CAMARON SOLDADO DE MOGAN MACERADO EN ACEITE DE PIPA DE ALMENDRO QUEMADA CON SOPA DE CEBOLLA.

BROCOLI A LA LLAMA CON PIL PIL DE SUERO.

NUESTRA SOPA DE QUESO LIGADA CON BIENMESABE.

BERENJENA A LA LLAMA CON HOLANDESA DE VINAGRERA

PUERRO CON SALSA DE MILLO SECO Y NUESTRO HELADO DE CHOCOLATE BLANCO Y LECHE AHUMADO.

...



*muxgo*  
BORJA MARRERO

# SEGUIMOS CON NUESTRO TERRITORIO:

EL RANCHO DE MI MADRE.

LUBINA AQUANARIA CON PIL PIL DE TEBOLINA, DEMI TOSTADA  
Y CAVIAR DE CORTEZA DE PINO CANARIO.

OVEJA WELLINGTON Y PAN CRISTAL CON SU PROPIO JAMON CURADO.



## PRE-POSTRE:

YEMA CURADA CITRICA DE SUERO DE TRES LECHE Y REQUESÓN CON HIERBAS Y MIEL DE TEJEDA.

## POSTRE:

CALABAZA CURADA, LECHE FRITA Y AGUA DULCE HIERBAS.

ESTRELLAS.

## PETIT FOURS:

BOMBÓN DE CHOCOLATE Y BIENMESABE, NUBE DE VINAGRERA CÍTRICA,  
SUSPIRO DE TUNERA, NUESTRO QUESO.



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: 135€  
(BEBIDAS APARTE)  
IGIC INCLUIDO  
-ARMONIA: 76€

*muxgo*  
BORJA MARRERO

BORJA MARRERO

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

