
PLATOS BORRÀS

ENTRANTES A COMPARTIR

Lolita de anchoa limpias a mano con mantequilla ahumada

Croquetas de pollo de corral y jamón ibérico de bellota

Esqueixada de bacalao, terrina de pie de cerdo, sopa de tomate aliñada, cebolla tierna, aceituna Kalamata, naranja y pan crujiente

Canelón de marisco con bechamel de gamba roja

Nuestra ensaladilla rusa con mojama de Barbate y huevas de trucha

Pan con tomate del forn Sant Josep

PRINCIPAL A ELEGIR

Lomo de vaca vieja con salsa de trufa, patatas rissolées y piquillos

Suprema de lubina con espaguetis de calabacín, oliva de Aragón y salsa virgen de tomate y albahaca

Berenjena lacada y Josper, almendra, requesón miel de caña

POSTRES A ELEGIR

Texturas de chocolate y frutos rojos

Cheesecake con confitura de higos

BODEGA

Vino blanco y tinto del Celler Piñol D.O. Terra Alta

50 € por persona

Platos a compartir, principal y postre a elegir. Incluye una botella de vino cada 3 personas y una botella de agua.

COCINA BORRÀS

ENTRANTES A COMPARTIR

Croquetas de calamares en su tinta y allioli de cebolla confitada

Gilda Borràs de jurel, piparras y emulsión de oliva

Flor de alcachofa crujiente con velo de panceta Maldonado, caldo corto de jamón ibérico y huevas de trucha de río

Steak tartar de filete de ternera con yema curada a la brasa y emulsiones

Papada ibérica a baja temperatura, calamarcitos y parmentier al Pedro Ximenez

Pan con tomate del forn Sant Josep

PRINCIPAL A ELEGIR

Filete de ternera a la brasa con salsa de foie y parmentier de patata

Rape del Mediterráneo con cremoso de judías de Santa Pau, crujiente de butifarra negra y pétalos de cebolla de Figueres

Berenjena lacada y Josper, almendra, requesón miel de caña

POSTRES A ELEGIR

Coulant de chocolate negro con crema inglesa y helado de avellana

Lemon pie con merengue

BODEGA

Veïnat D.O. Montsant i Laxas D.O. Albariño

65 € por persona

Platos a compartir, principal y postre a elegir. Incluye una botella de vino cada 3 personas y una botella de agua.