
PLATS BORRÀS

PLATS A COMPARTIR

Lolita amb anxova del Cantàbric “00” i mantega fumada

Gilda Borràs amb sorell marinat i emulsió d'oliva

Albergínia lacada, ametlles, recuit de drap i mel de canya

Steak tartar amb filet de vedella a ganivet, emulsió d'anxoves i rovell curat al fum

Papada ibèrica a baixa temperatura amb calamarcets, parmentier al Pedro Ximénez i bledes vermelles

Rap del Mediterrani, tripetes de bacallà, cruixent de botifarra negra i cremós de mongetes de Santa Pau

Pa del forn Sant Josep amb tomàquet i oli extra verge

POSTRES A COMPARTIR

Milfulls de crema catalana amb fava tonka, taronja i safrà

Coulant de xocolata negra amb crema anglesa i gelat d'avellana

60 € per persona

Plats a compartir cada dues persones i postres per persona. Dues copes de vi, aigua i cafè.

DEGUSTACIÓ BORRÀS

PLATS A COMPARTIR

Ostra Marennes-Oléron n°2 al natural amb caviar

Esqueixada de llom de bacallà, terrina de peus de porc, tomàquet de Montserrat, esferificació d'oliva negra i ceba

Tartar de mar amb sípia, gamba vermella i caviar

Guatlla escabetxada i brasejada, verdures encurtides i demi-glace d'au

Flor de carxofa fregida, rovell, demi-glace, caviar imperial i llima

Papada ibèrica a baixa temperatura amb calamarcets, parmentier al Pedro Ximénez i bledes vermelles

Filet de vedella Rossini amb foie “poêlé” a la brasa i patates

Pa del forn Sant Josep amb tomàquet i oli extra verge

POSTRES A COMPARTIR

Coulant de xocolata negra amb crema anglesa i gelat d'avellana

Pa, vi i sucre

80 € per persona

Plats a compartir cada dues persones i postres per persona. Dues copes de vi, aigua i cafè.