
PLATS BORRÀS

PLATOS A COMPARTIR

Lolita con anchoa del Cantábrico “00” y mantequilla ahumada

Gilda Borràs con sorell marinado y emulsión de oliva

Berenjena lacada, almendras, requesón de drap y miel de caña

Steak tartar con filete de ternera a cuchillo, emulsión de anchoas y yema curada al humo

Panceta ibérica a baja temperatura con calamares, parmentier al Pedro Ximénez y acelgas rojas

Rape del Mediterráneo, tripitas de bacalao, crujiente de morcilla negra y cremoso de judías de Santa Pau

Pan del horno Sant Josep con tomate y aceite virgen extra

POSTRES A COMPARTIR

Milhojas de crema catalana con haba tonka, naranja y azafrán

Coulant de chocolate negro con crema inglesa y helado de avellana

60 € por persona

Platos para compartir cada 2 y postres por persona. Dos copas vino, agua y café.

DEGUSTACIÓN BORRÀS

PLATOS A COMPARTIR

Ostra Marennes-Oléron n°2 al natural con caviar

Ensalada de lomo de bacalao, terrina de pies de cerdo, tomate de Montserrat, esferificación de oliva negra y cebolla

Tartar de mar con sepia, gamba roja y caviar

Codorniz escabechada y braseada, verduras encurtidas y demi-glace de ave

Flor de alcachofa frita, yema, demi-glace, caviar imperial y lima

Panceta ibérica a baja temperatura con calamares, parmentier al Pedro Ximénez y acelgas rojas

Solomillo de ternera Rossini con foie “poêlé” a la brasa y patatas

Pan del horno Sant Josep con tomate y aceite virgen extra

POSTRES A COMPARTIR

Coulant de chocolate negro con crema inglesa y helado de avellana

Pan, vino y azúcar

80 € por persona

Platos para compartir cada dos y postres por persona. Dos copas vino, agua y café.