
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 nº2 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.