
PLATOS BORRÀS

ENTRANTES A COMPARTIR

Croquetas de pollo de corral y jamón ibérico de bellota
Ensaladilla rusa con mojama de Barbate y huevas de trucha
Canelón de pato del Lluçanès, ceps y trufa
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 Jospes, almendra, requesón miel de caña

POSTRES A ELEGIR

Milhojas de crema catalana con haba tonka, naranja y azafrán
Cheesecake cremoso con crumble y toffe de naranja

BODEGA

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

52 € por persona

Entrantes para compartir cada 2 personas. Plato principal y postre a elegir.
Incluye una botella de vino por cada 3 personas y una botella de agua.

COCINA BORRÀS

ENTRANTES A COMPARTIR

Lolita de anchoa con tostada y mantequilla ahumada
Sandwich de foie micuit, gelée de mango
Berenjena lacada, requesón, granda, almendras y miel de caña
Tartar de mar con sepia, gamba roja y caviar
Canelón de pato del Lluçanès con “ceps” y trufa
Lingote de cordero de Aragón, jugo del asado y peras al romero
Papada ibérica a baja temperatura, calamarcitos y parmentier al Pedro Ximenez
Pan con tomate del forn Sant Josep

POSTRES A ELEGIR

Milhojas de crema catalana con haba tonka, naranja y azafrán
Coulant de chocolate negro con crema inglesa y helado de avellana

BODEGA

Vino blanco Anima Mundi Gres, Celler At Roca D.O. Penedès
Vino tinto Acústic, Celler Acústic D.O. Montsant

75 € por persona

Platos para compartir para cada 2 personas y postres a elegir.
Incluye una botella de vino por cada 3 personas y una botella de agua.