
PLATS BORRÀS

ENTRANTS A COMPARTIR

Croqueta de pollastre rostit i pernil d'aglà
Ensaladilla amb mojama de Barbate i ous de truita
Caneló d'ànec del lluçanès, ceps i tòfona
Pa del forn Sant Josep amb tomàquet i oli extra verge

PRINCIPAL A ESCOLLIR

Llom de vaca vella amb salsa de tòfona, patates risolées i pebrots del piquillo
Suprema de llobarro, carbassó, oliva d'Aragó, salsa verge de tomàquet i alfàbrega
Albergínia lacada, ametlles, recuit de drap i mel de canya

POSTRES A ESCOLLIR

Milfulls de crema catalana amb fava tonka, taronja i safrà
Cheesecake cremós amb crumble i toffe de taronja

BODEGA

Vi blanc i negre del Celler Piñol D.O. Terra Alta

52 € per persona

Entrants per compartir cada 2 persones. Principal i postres a escollir.
Inclou una ampolla de vi per cada 3 persones i una ampolla d'aigua.

CUINA BORRÀS

PLATS A COMPARTIR

Lolita amb anxova del Cantàbric "00" i mantega fumada
Sandvitx de foie micuit i gelée de mango
Albergínia lacada, ametlles, recuit de drap i mel de canya
Tartar de mar amb sípia, gamba vermella i caviar
Caneló d'ànec del lluçanès, ceps i tòfona
Lingot de xai d'Aragó amb suc del seu rostit i peres al romaní
Papada ibèrica a baixa temperatura, calamarcets, parmentier al
Pedro Ximénez i bledes
Pa del forn Sant Josep amb tomàquet i oli extra verge

POSTRES A ESCOLLIR

Milfulls de crema catalana amb fava tonka, taronja i safrà
Coulant de xocolata negra amb crema anglesa i gelat d'avellana

BODEGA

Vi blanc Anima Mundi Gres, Celler At Roca D.O. Penedès
Vi negre Acústic, Celler Acústic D.O. Montsant

75 € per persona

Plats per compartir cada 2 persones i postres a escollir.
Inclou una ampolla de vi per cada 3 persones i una ampolla d'aigua.