

---

# PLATOS BORRÀS

---

## ENTRANTES A COMPARTIR

Croqueta de pollo asado y jamón de bellota

Ensaladilla con mojama de Barbate y huevos de trucha

Canelón de pato del Lluçanès, setas y trufa

Pan del horno Sant Josep con tomate y aceite de oliva virgen extra

## PRINCIPAL A ESCOGER

Lomo de vaca vieja con salsa de trufa, patatas risolée y pimientos del piquillo

Suprema de lubina con calabacín, oliva de Aragón, salsa de tomate y albahaca

Berenjena lacada con miel de caña, granada, almendras y lima

## POSTRES A ESCOGER

Milfulls de crema catalana amb fava tonka, taronja i safrà

Cheesecake cremoso con crumble y toffee de naranja

## BODEGA

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

52 € por persona

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

---

# DEGUSTACIÓN BORRÀS

---

## PLATS A COMPARTIR

Lolita con anchoa del Cantábrico “00” y mantequilla ahumada

Sándwich de foie micuit, mango y balsámico de garnacha

Canelón de pato del Lluçanès con “ceps” y trufa

Tartar de mar con sepia, gamba roja y caviar

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

Lingote de cordero de Aragón, jugo del asado y peras al romero

Papada ibérica a baja temperatura, chipirones, parmentier  
al Pedro Ximénez y acelgas

Pan del horno Sant Josep con tomate y aceite de oliva virgen

## POSTRES A ESCOGER

Milfulls de crema catalana amb fava tonka, taronja i safrà

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

## BODEGA

ViNO blanc i negre del Celler Acústic D.O. Montsant

75 € por 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.