

CARTA DE SUGGERIMENTS

Anchova del Perelló 1898

Anchova del Perelló 1898 calibre 00 (4 u.), textures d'oli, gelée de vermut i musclo en escabetx de taronja. 18€

Parmentier de patata i botifarra

Parmentier de patata emmascarada amb botifarra del perol, amb ou poché, bolets de temporada i demi-glacé de tòfona blanca. 22€

Pèsols del Maresme

Saltejats amb duxelle de botifarra del Perol, base de demi-glacé de ceba a la flama i all amb escuma d'os de pernill ibèric. 27€

'Ceviche' de corball Perú-Thai

Suprema de corball curat 10 min. amb sal i cítrics, amb guarnició clàssica i aire de llima kaffir. 20€

Uramaki tempuritzat de formatge i foie, amb anguila caramelitzada

Roll d'arròs cuinat amb alga kombu i sake, amanit amb 'chinkiang', farcit de formatge i foie flambejat, anguila caramelitzada i finalitzat amb maionesa de pinyons i eucaliptus. 20€

Micuit amb vel de tomàquet

Foie macerat amb Fino de Jerez, acompanyat de terra de tomàquet i herbes aromàtiques amb pomada de fruits vermells. 21€

Albergínia Thai amb moll de vedella

Albergínia Thai tempuritzada, napada amb demi-glacé d'okonomiyaki de figues i moll de vedella amb kimchi i tofu fumat. 22€

Mini brioix farcit de melós de vedella gallega

Pa de mantega farcit de vedella estil Pequín i foie poêlé amb festuc, glacejat amb maionesa fumada de Garam Masala i formatge D.O. asturià. 13€

'Taco Gobernador' de bacallà del Perelló 1898 amb kimchi coreà

Suprema de bacallà amb tempura de xilis i cafè, napat amb maionesa de 'clamato' i kimchi coreà realitzat a Boraz. 11€

Musclos en salsa holandesa de curri

Musclos en salsa holandesa de curri verd amb espàrrecs de mar a la brasa i sardina fumada del Perelló 1898. 20€

Caneló d'ànec estofat amb xilis fumats i poma

Amb beixamel de 'mole poblano' i 'huitlacoche'. 23€

Filet de vedella

Filet de vedella de Girona a la brasa amb parmentier de patata, ralladura de foie i demi-glacé de tòfona. 27€

Tataki de tonyina

Amb consomé de la seva espina soasat en brasa i base de htipiti. 25€

Textures de xocolata

Esponja de xocolata i taronja, pa de pessic d'ametlla i xocolata, bombó de xocolata blanca i 'sriracha', ganache de xocolata amarga, avellana garrapinyada Boraz i sopa de xocolata, plàtan i rom. 9€

Mel i mató

Mató amb merenga italià de fruita de la passió, mel trufada, pinyons i festucs torrats amb cardamom i anís estrellat. 9€

Baklava de cacauet i festuc

Amb sopa cremosa de roses i mel d'espígol ecològic. 7€

Suplement de tòfona negra Melanosporum. 10€