

CARTA DE SUGERENCIAS

Ostra Boraz

Con caldo acidulado de alga kombu y coronada con caviar Imperial. 6,50€ /ud.

Tomate asado al carbón

Con hierbas aromáticas, burrata sobre pesto de estragón y gel de palmito a la brasa. 18€

Anchoa del Perelló 1898 (4 u.)

Anchoa del Perelló 1898 calibre 000, texturas de aceite, gelée de vermut y mejillón en escabeche de naranja. 18€

Ceviche Acapulco de mejillones gallegos

Con dados de aguacate flambeados, shiitake encurtida en vinagre de arroz y aceite de sésamo, finalizado con leche de tigre de clamato. 19€

Ceviche de corvina Perú-Thai

Suprema de corvina curada 10 minutos en sal y cítricos, con su guarnición clásica y aire de lima kaffir. 20€

Uramaki tempurizado de queso y foie, con anguila caramelizada

Roll de arroz cocinado con alga kombu y sake, aderezado con 'chinkiang', relleno de queso y foie flambeado, anguila caramelizada y finalizado con mayonesa de piñones y eucalipto. 20€

Micuit con velo de tomate

Foie macerado en Fino de Jerez, acompañado de tierra de tomate y hierbas aromáticas con pomada de frutos rojos. 21€

Colmenillas de temporada

Estofadas en crema de foie, pasta de trufa blanca y huevo poché de gallina campera. 28€

Mini brioche relleno de meloso de ternera gallega

Pan de mantequilla relleno de ternera al estilo Pequín y foie poêlé con pistacho, glaseado con mayonesa ahumada de Garam Masala y queso D.O. asturiano. 13€

Taco Gobernador de bacalao del Perelló 1898 con kimchi coreano

Suprema de bacalao en tempura de chiles y café, napado en mayonesa de clamato y kimchi coreano realizado en Boraz. 11€

Bacalao a la catalana

Con notas de tamarindo, piñones tostados al wok y anís estrellado. 23€

Suprema de atún a la brasa

Con demi-glase de ajo negro y espárragos de mar salteados al wok. 25€

Vieira glaseada en mantequilla de ajo y romero

Finalizada en brasa con jugo de calamansi y cremoso de apionabo emulsionado con mantequilla avellanada. 25€

Solomillo de ternera

Originario de Girona a la brasa con parmentier de patata y ralladura de foie y demi-glase de trufa. 27€

Tataki de presa ibérica

Cocinada al carbón, demi-glase de hoisin de frutos rojos con cacahuete y nido de mini verduras. 25€

Magret de pato lacado en miel de lavanda

Con jugo de romero y cremoso de trigo ligado con parmesano y limón. 26€

Texturas de chocolate

Esponja de chocolate y naranja, bizcocho de almendra y chocolate, bombón de chocolate blanco y sriracha, ganache de chocolate amargo, avellana garrapiñada Boraz y sopa de chocolate, plátano y ron. 9€

'Mel i mató'

Mató napado con merengue italiano de fruta de la pasión, miel trufada, piñones y pistachos tostados en cardamomo y estrella de anís. 9€

Tartaleta de sablé

Rellena de crema de praliné de avellana y mascarpone, polvo de café y cacao amargo, finalizado con caviar de aceite de oliva. 9€

Drácula by Boraz. 9€