

# CARTA DE SUGGERIMENTS

## **Ostra Boraz**

Amb brou acidulat d'alga kombu i coronada amb caviar Imperial. 6,50€ /ud.

## **Tomàquet rostit al carbó**

Amb herbes aromàtiques, burrata sobre pesto d'estragó i gel de cor de palmera a la brasa. 18€

## **Anchova del Perelló 1898 (4 u.)**

Anchova del Perelló 1898 calibre 000, textures d'oli, gelée de vermut i musclo en escabetx de taronja. 18€

## **'Ceviche Acapulco' de musclos gallecs**

Amb daus d'alvocat flambejats, xiitake confitat en vinagre d'arròs i oli de sèsam, finalitzat amb llet de tigre de clamato. 19€

## **'Ceviche' de corball Perú-Thai**

Suprema de corball curat 10 minuts 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€

## **Múrgoles de temporada**

Estofades en crema de foie, pasta de tòfona blanca i ou poché de gallina campera. 28€

## **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€

---

## **Bacallà a la catalana**

Amb notes de tamarinde, pinyons torrats al wok i anís estrellat. 23€

## **Suprema de tonyina a la brasa**

Amb demi-glacé d'all negre i espàrrecs de mar saltejats al wok. 25€

## **Vieira glacejada en mantega d'all i romaní**

Finalitzada en brasa amb suc de calamansí i cremós d'api-rave emulsionat amb mantega avellanada. 25€

## **Filet de vedella**

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

## **Tataki de presa ibèrica**

Cuinada al carbó, demi-glacé de hoisin de fruits vermells amb cacauet i niu de mini verduretes. 25€

## **Magret d'ànec lacat en mel d'espígol**

Amb suc de romaní i cremós de blat de moro lligat amb parmesà i llimona. 26€

---

## **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€

## **Pastís de sablé**

Farcit de crema de praliné d'avellana i mascarpone, pols de cafè i cacau amarg, finalitzat amb caviar d'oli d'oliva. 9€

## **Dràcula by Boraz. 9€**