

[B O R A Z]

[Abriendo boca]

Ceviche Perú Thai:

Suprema de corvina curada en sal y cítricos, maíz en texturas, encurtidos y aire de lima kaffir.

[Calentando estómagos]

Mi cuit con velo de tomate:

Foie macerado en fino de Jerez sobre tierra de tomate y hierbas aromáticas con pomada de frutos rojos.

Uramaki tempurizado:

Relleno de anguila del Delta de l'Ebre, queso y foie, finalizado con sábanas de jamón ibérico y mayonesa de piñones y eucalipto.

[De la mar el mero y de la tierra el cordero]

Suprema de atún a la brasa:

Con demi-glacé de ajo negro y espárragos de mar salteados al wok

Solomillo de ternera a la brasa:

Originario de Girona, guarnición de 'parmentier' de patata y finalizado con ralladura de foie y demi-glacé de trufa.

[Un dulce no amarga a nadie]

Esfera de melocotón de viña:

Sobre 'brunoise' de piña asada, en horchata de cardamomo

Drácula estilo Boraz:

Crema de vainilla, velo de Coca-Cola, coulis de frutos rojos y crujiente de cacao

75€

Aperitivo de bienvenida: Pan y mantequilla hechos en Boraz.

Maridaje de vino opcional: 40€