

# [ 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 ]

---

### **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 ]

---

### **A escoger:**

#### **Suprema de atún a la brasa:**

Con demi-glace 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-glace 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

50€

Aperitivo de bienvenida: Pan y mantequilla hechos en Boraz.

Maridaje de vino opcional: 40€