

# MENÚ EJECUTIVO

## [ Abriendo boca ]

---

Uramaki tempurizado de sardinas y shiitake, mayonesa de piñones tostados al wok y anís estrellado.

Uramaki tempuritzat de sardines i xiitake, maionesa de pinyons torrats al wok i anís estrellat.

## [ Calentando estómagos ]

---

Espagueti fresco con tinta de calamar, base de caldo dashi con nabo daikon y láminas de boniato deshidratado.

Espagueti fresc amb tinta de calamar, base de brou dashi amb nap daikon i làmines de moniato deshidratat.

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

---

A escoger:

Arroz 'a la llauna' cocinado en brasa con rodaballo y velouté de chipirones.

Tataki de entraña de ternera con demi-glace korma.

A escollir:

Arròs a la llauna cuinat en brasa amb turbot i velouté de calamarssets.

Tataki d'entranya de vedella amb demi-glace korma.

## [ Un dulce no amarga a nadie ]

---

**Prepostre:**

Bombón de crema catalana con notas de sriracha.

Bombó de crema catalana amb notes de sriracha.

**Postre:**

Plátano a la brasa con base de ganache de chocolate con leche y finalizado con chips de fruta de la pasión.

Plàtan a la brasa amb base de ganache de xocolata amb llet i finalitzat amb xips de fruita de la passió.

Pan y mantequilla hechos en Boraz y bebida incluida.

28€

Pa i mantega fets a Boraz i beguda inclosa.