

CARTA DE SUGGERIMENTS

Ostra Boraz

Amb llet de tigre Thai i blat de moro en textures. 6,50€ /ud.



Tomàquet rostit al carbó

Amb herbes aromàtiques, burrata sobre pesto d'estragó i gel de cor de palmera a la brasa. 15€

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' 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€



Uramaki vegetarià

Roll d'arròs cuinat amb alga kombu i sake, amanit amb 'chinkiang', farcit de formatge crema a la napolitana, tomàquet semisec i finalitzat amb maionesa de pinyons i eucaliptus. 18€

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€



Nyoqui amb pesto d'estragó

Base de crema d'albergínia blanca i tomàquet confitat en herbes aromàtiques. 18€

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€

Bolet de temporada

Amb espàrrec de marge, ou poché i làmines de pernil ibèric. 25€

Suprema de tonyina a la brasa

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

Filet de vedella

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



Api-rave cuinat a dues coccions

Glacéjat amb matenga de romaní i all, sobre base de curri de pastanaga i carbassa kabocha. 21€

Suprema de bacallà

Cuinada en suc de tripes de bacallà, ceps i piparres. 26€

Coquelet a baixa temperatura

Amb demi-glacé d'estragó, orella de porc fregida amb cremós de carbassa i mantega de cinc espècies coreanes. 25€

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€

Cogombre confitat

En almívar de vinagre d'arròs i anet, amb sorbet de llima i alfàbrega. 9€

'Las uvas con queso saben a beso'

Cremós de formatge manxec amb raïm confitat en vi Oporto, gelat d'Idiazàbal, base de sablé de mantega torrada amb ganache de crispetes caramelitzades i festuc. 9€