

MENÚ EJECUTIVO

[Abriendo boca]

Tomate de temporada con boquerón en vinagre y pesto de estragón.

Tomàquet de temporada amb seitó en vinagre i pesto d'estragó.

[Calentando estómagos]

Brioche relleno de cordero cocinado con salsa korma, finalizado con salsa clandestina y macha.

Brioix farcit de xai cuinat amb salsa korma, finalitzat amb salsa clandestina i matxa.

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

A escoger:

Dorada rellena de espinacas a la catalana, napada con demi-glace de alga nori.

Daurada farcida d'espínacs a la catalana, napada amb demi-glace d'alga nori.

A escollir:

Arroz a la brasa de solomillo de ternera al wok y salsa hoisin de castaña asada.

Arròs a la brasa amb filet de vedella al wok i salsa hoisin de castanya rostida.

[Un dulce no amarga a nadie]

Prepostre:

Detox de frutos rojos y especias.

Detox de fruits vermells i espècies.

Postre:

Mini Dona frita bañada en almíbar de café, rellena de crema de lima y limón.

Mini Dona fregida banyada en almívar de café, farcina de crema de llima i llimona.

Pan y mantequilla hechos en Boraz y bebida incluida.

28€

Pa i mantega fets a Boraz i beguda inclosa.