

# MENÚ EJECUTIVO

## [ Abriendo boca ]

---

Tartar de corvina con base de tomate de temporada aderezado con aceite ahumado.

Tàrtar de corball amb base de tomàquet de temporada amanit amb oli fumat.

## [ Calentando estómagos ]

---

Ravioli de cordero y romero con salsa de carbonata-trufada.

Ravioli de xai i romaní amb salsa de amb carbonata i tòfona.

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

---

A escoger:

Dados de solomillo de ternera de Girona con crema de foie.

Tagalo de atún con jugo de ajo negro.

A escollir:

Daus de filet de vedella de Girona amb crema de foie.

Tagal de tonyina amb suc d'all negre.

## [ Un dulce no amarga a nadie ]

---

### **Prepostre:**

Detox de frutos rojos.

Detox de fruits vermells.

### **Postre:**

'Mel i mató' estilo Boraz.

Mel i mató estil Boraz.

Pan y mantequilla hechos en Boraz y bebida incluida.

Pa i mantega fets a Boraz i beguda inclosa.

28€