

CARTA DE SUGERENCIAS

Ostra Boraz

Con leche de tigre Thai y maíz en texturas. 6,50€ /ud.



Tomate asado al carbón

Con hierbas aromáticas, burrata sobre pesto de estragón y gel de palmito a la brasa. 15€

Anchoa del Perelló 1898 (4 u.)

Anchoa del Perelló 1898 calibre 000, texturas de aceite, gelée de vermut y mejillón en escabeche de naranja. 18€

Ceviche de corvina Perú-Thai

Suprema de corvina curada 10 minutos en sal y cítricos, con su guarnición clásica y aire de lima kaffir. 20€

Uramaki tempurizado de queso y foie, con anguila caramelizada

Roll de arroz cocinado con alga kombu y sake, aderezado con 'chinkiang', relleno de queso y foie flambeado, anguila caramelizada y finalizado con mayonesa de piñones y eucalipto. 20€



Uramaki vegetariano

Roll de arroz cocinado con alga kombu y sake, aderezado con 'chinkiang', relleno de queso crema a la napolitana, tomate semiseco y finalizado con mayonesa de piñones y eucalipto. 18€

Micuit con velo de tomate

Foie macerado en Fino de Jerez, acompañado de tierra de tomate y hierbas aromáticas con pomada de frutos rojos. 21€



Ñoqui con pesto de estragón

Base de crema de berenjena blanca y tomate confitado en hierbas aromáticas. 18€

Mini brioche relleno de meloso de ternera gallega

Pan de mantequilla relleno de ternera al estilo Pequin y foie poêlé con pistacho, glaseado con mayonesa ahumada de Garam Masala y queso D.O. asturiano. 13€

Taco Gobernador de bacalao del Perelló 1898 con kimchi coreano

Suprema de bacalao en tempura de chiles y café, napado en mayonesa de clamato y kimchi coreano realizado en Boraz. 11€

Seta de temporada

Con espárrago triguero, huevo poché y láminas de jamón ibérico. 25€

Suprema de atún a la brasa

Con demi-glase de ajo negro y espárragos de mar salteados al wok. 25€

Solomillo de ternera

Originario de Girona a la brasa con parmentier de patata y ralladura de foie y demi-glase de trufa. 27€



Apionabo cocinado a dos cocciones

Glaseado con mantequilla de romero y ajo, sobre base de curry de zanahoria y calabaza kabocha. 21€

Vieira cocinada con mantequilla avellanada de romero

Con jugo de pimientos de piquillo y pimienta rosa. 25€

Láminas de chuleta madurada 40 días

Lacadas con salsa barbacoa coreana y shiso verde. 27€

Texturas de chocolate

Esponja de chocolate y naranja, bizcocho de almendra y chocolate, bombón de chocolate blanco y sriracha, ganache de chocolate amargo, avellana garrapiñada Boraz y sopa de chocolate, plátano y ron. 9€

'Mel i mató'

Mató napado con merengue italiano de fruta de la pasión, miel trufada, piñones y pistachos tostados en cardamomo y estrella de anís. 9€

Pepino encurtido

En almíbar de vinagre de arroz y eneldo, con sorbete de lima y albahaca. 9€

Piña colada estilo Boraz:

Sablé de cardamomo con piña asada al carbón bañada en ron, mantequilla y azúcar de coco; y helado de leche de coco. 9€