

Menú 1

Restaurante
CASA BORRÁS
COCINA VALENCIANA



ENTRANTES

- TARTAR DE SALMON CON MANGO, AGUACATE SALSA MIEL MOSTAZA.
- CHIPIRONES CON HABITAS BABY, AJITOS TIERNOS CON REDUCCIÓN DE CALAMAR.
- ALCACHOFAS CON FOIE, HUEVO POCHE Y CRUJIENTE DE JAMÓN.
- ALBONDIGAS DE BACACAO ESTILO TRADICIONA CON AJO ACEITE ROJO. •SORBETE

PLATO PRINCIPAL

- PAELLA VALENCIANA POLLO Y CONEJO

POSTRE

- MOUSSE TRES CHOCOLATES
- TARTA CELEBRACIÓN
- CAFE
- CAVA BODEGA
- (AGUA, REFRESCO, CERVEZA, VINO TINTO, VINO BLANCO)
- 44€ por persona

**Las consumiciones, copas, licores de antes y después de la comida serán abonadas a parte.*



casaborras



restaurantecasaborras.com

Menú 2

Restaurante
CASA BORRÁS
COCINA VALENCIANA



ENTRANTES

- PULPO CON CREMA DE PATATAS.
- SAQUITOS CRUJIENTES DE BACALAO CON AJO ROJO.
- REVUELTO DE JAMÓN IBÉRICO CON SETAS Y ESPÁRRAGOS VERDES
- ESGARRAET CON MOJAMA Y SALSA DE MIEL MOSTAZA.
- SORBETE

PLATO PRINCIPAL

- ARROZ MELOSO DE BUEY DE MAR

POSTRE

MOUSSE DE CHAMPAGNE CON FRESAS NATURALES. TARTA
CELEBRACIÓN

- CAFÉ
- CAVA

BODEGA

(AGUA, REFRESCOS, CERVEZA, VINO TINTO, VINO BLANCO)

47€ por persona

**Las consumiciones, copas, licores de antes y después de la comida serán abonadas a parte.*



casaborras



restaurantecasaborras.com

Menú 3

Restaurante
CASA BORRÁS
COCINA VALENCIANA



ENTRANTES

- CROQUETAS DE BOLETUS CON TRUFA NEGRA.*
- TARTAR DE SALMON, CON MANGO, AGUACATE Y MIEL MOSTAZA*
- QUESO CRUJIENTE CON MERMELADA DE FRUTOS ROJOS.*
- REVUELTO DE GAMBAS CON AJITOS TIERNOS.*
- SORBETE*

PLATO PRINCIPAL

- ARROZ MELOSO DE CIGALITAS CON BOLETUS Y ALCACHORAS.*

POSTRE

- MIL HOJAS FRANCES CON NATA Y FRAMBUESA.*

CELEBRACIÓN

- CAFÉ*
- CAVA*

BODEGA

(AGUA, REFRESCOS, CERVEZA, VINO TINTO, VINO BLANCO)

47€ por persona

**Las consumiciones, copas, licores de antes y después de la comida serán abonadas a parte.*



casaborras



restaurantecasaborras.com

Menú 4

Restaurante
CASA BORRÁS
COCINA VALENCIANA



ENTRANTES

- CALAMAR PLAYA
- REVUELTO DE GULAS CON GAMBITAS Y AJOS TIERNOS.
- CROQUETAS DE BOLETUS CON TRUFA NEGRA.
- CHIPIRONES CON HABITAS BABY, AJITOS TIERNOS Y REDUCCION DE CALAMAR.

PLATO PRINCIPAL

- ARROZ MELOSO DE BOGALANTE

POSTRE

MOUSSE DE CHOCOLATE

TARTA CELEBRACIÓN

- CAFÉ

- CAVA

BODEGA

(AGUA, REFRESCOS, CERVEZA, VINO TINTO, VINO BLANCO)

55€ por persona

**Las consumiciones, copas, licores de antes y después de la comida serán abonadas a parte.*



casaborras



restaurantecasaborras.com

Menú 5

Restaurante
CASA BORRÁS
COCINA VALENCIANA



ENTRANTES

- TARTAR DE ATÚN -CROQUETÓN DE BOLETUS Y TRUFA NEGRA
- JAMÓN IBÉRICO Y QUESO CURADO
- CHIPIRONES CON HABITAS BABY, AJITOS TIERNOS Y REDUCCION DE CALAMAR.
- SORBETE

PLATO PRINCIPAL

- ARROZ DE SEÑORET

POSTRE

- MOUSSE DE TURRON CON TIERRA DE GALLETA Y FRUTOS SECOS
- TARTA CELEBRACIÓN
 - CAFÉ
 - CAVA
- BODEGA

(AGUA, REFRESCOS, CERVEZA, VINO TINTO, VINO BLANCO)

47€ por persona

**Las consumiciones, copas, licores de antes y después de la comida serán abonadas a parte.*



casaborras



restaurantecasaborras.com

Menú 6

Restaurante
CASA BORRÁS
COCINA VALENCIANA



ENTRANTES

- ESGARRAET CON MOJAMA Y SALSA DE MIEL MOSTAZA.
- REVUELTO DE SETAS CON JAMÓN IBÉRICO Y ESPARRAGOS VERDES.
- SAQUITOS CRUJIENTES DE PATO CONFITADO CON MERMELADA DE FRUTOS ROJOS.
- TIMBAL DE FOIE MANZANA Y CEBOLLA CARMELIZADA CON REDUCCION DE PEDRO JIMENEZ.

PLATO PRINCIPAL

- PALETILLA DESHUESADA DE CORDERO CON PATATA MORADA

POSTRE

- BARBAROISSE DE PLATANO CON TIERRA DE GALLETAS Y FRUTOS SECOS

TARTA CELEBRACIÓN

- CAFÉ
- CAVA

BODEGA

(AGUA, REFRESCOS, CERVEZA, VINO TINTO, VINO BLANCO)

47€ por persona

**Las consumiciones, copas, licores de antes y después de la comida serán abonadas a parte.*



casaborras



restaurantecasaborras.com



ENTRANTES

- ESGARRAET CON MOJAMA Y SALSA MIEL MOSTAZA
- SAQUITOS CRUTENTES DE PATO CONFITADO, TRUFA Y FOIE.
- REVUELTO DE SETAS CON JAMÓN IBÉRICO
- CHIPIRONES CON HABITAS BABY, AJITOS Y SALSA DE CALAMAR.

SORBETE

PLATO PRINCIPAL

- ENTRECOT CON PATATAS PANADERA
- Ô
- CARRILLADA DE TERNERA CON PARMENTIER DE PATATA.

POSTRE

- MOUSSE DE FRESAS NATURALES Y FRUTOS ROJOS.

TARTA CELEBRACIÓN

- CAFÉ
- CAVA

BODEGA

(AGUA, REFRESCOS, CERVEZA, VINO TINTO, VINO BLANCO)

47€ por persona

**Las consumiciones, copas, licores de antes y después de la comida serán abonadas a parte.*



Menú 8

Restaurante
CASA BORRÁS
COCINA VALENCIANA



ENTRANTES

- CALAMAR DE PLAYA
- SAQUITOS CRUJIENTES DE BOLETUS CON TRUFA NEGRA -
- CARPACCIO BACALAO CON FRUTOS ROJOS Y MIEL MOSTAZA.
- QUESO CAMEMBER CON MERMELADA DE FRUTOS ROJOS.

SORBETE

PLATO PRINCIPAL

- ARROZ DE SECRETO IBERICO CON BOLETUS, ALCACHOFA Y FOIE.

POSTRE

- TIRAMISSU DE HORCHATA HORCHATA CON TIERRA DE FARTONS.

TARTA CELEBRACIÓN

- CAFÉ
- CAVA

BODEGA

(AGUA, REFRESCOS, CERVEZA, VINO TINTO, VINO BLANCO)

46€ por persona

**Las consumiciones, copas, licores de antes y después de la comida serán abonadas a parte.*



casaborras



restaurantecasaborras.com

Menú 9

Restaurante
CASA BORRÁS
COCINA VALENCIANA



ENTRANTES

-MIL HOJAS DE FOIE CON MANZANA Y CEBOLLA CARAMELIZADA

-TERNA I MAR

-ALBONDIGAS DE BACACAO ESTILO TRADICIONAL CON AJO ACEITE ROJO

. -REVUELTO DE SETAS CON JAMÓN IBÉRICO Y ESPARRAGOS VERDES.

•SORBETE

PLATO PRINCIPAL

- SOLOMILLO DE TERNERA CON PATATA PANADERA.

POSTRE

-MOUSSE DE TURRON CON TIERRA DE GALLETAS Y FRUTOS SECOS.

TARTA CELEBRACIÓN

• CAFÉ

• CAVA

BODEGA

(AGUA, REFRESCOS, CERVEZA, VINO TINTO, VINO BLANCO)

53€ por persona

**Las consumiciones, copas, licores de antes y después de la comida serán abonadas a parte.*



casaborras



restaurantecasaborras.com