

# 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)
- 46€ por persona

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



**casaborras**



[restaurantecasaborras.com](http://restaurantecasaborras.com)



## 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)

49€ por persona

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



# 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)*

*49€ 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)

57€ 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)

49€ por persona

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



**casaborras**



[restaurantecasaborras.com](http://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 CAMELIZADA 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)

49€ por persona

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



**casaborras**



[restaurantecasaborras.com](http://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)

49€ 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

*-TIRAMISU DE HORCHATA HORCHATA CON TIERRA DE FARTONS.*

*TARTA CELEBRACIÓN*

- CAFÉ
- CAVA

*BODEGA*

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

*48€ 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 CAMELIZADA*

*-TERNA I MAR*

*-ALBONDIGAS DE BACAO 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)*

*55€ por persona*

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



**casaborras**



**restaurantecasaborras.com**