

MENÚ 4 (GRUPOS)

ENTRANTES:

- Queso crujientes con arándanos.
 - Puntillas.
 - Chipirones con habitas baby y ajitos tiernos.
 - Calamares.
 - Pulpo con crema de patata.
 - Calamar de playa.
 - Tellinas.
 - Cloxinas.
 - Terra i mar.
 - Revuelto de gulas con gambas.
 - Revuelto de setas ibéricos.
 - Croqueton de boletis con aceite de trufa negra.
 - Sepia.
 - All i pebre
- (4 entrantes cada 4 comensales a centro mesa)

PLATO PRINCIPAL:

- Carrillada de ternera con parmentier de patata.
- Paletilla de cordero deshuesada con patata morada.
 - Emperador con verduras.
- Rodaballo con verduritas a baja temperatura.
 - Paella señoret.
 - Paella de arroz rojo con carabineros.
 - Arroz meloso de buey de mar.
 - Arroz meloso de conejo boletus y foie.
- Paella de secreto ibérico, boletus, alcachofas y foie.

- * 1 plato a elegir por comensal
- * Mínimo 2 raciones por arroz
- * Máximo 2 arroces por mesa.

POSTRE:

Bandeja de postres caseros (Cada 4 personas centro mesa)

BEBIDA

(Agua, refresco, cerveza, vino tinto o blanco)
-Café.

Precio 31€

(Todas las consumiciones, copas, licores servidos antes y después de la comida serán abonadas a parte)

Restaurante
CASA BORRÁS
COCINA VALENCIANA

