

MENÚ 5 (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:

- Arroz meloso de bogavante.
 - O
- Paella de bogavante.

- * 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 38€.

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

Restaurante
CASA BORRÁS
COCINA VALENCIANA

