

Mas Boronat

Carta de Otoño

La elaboración de todos los platos que le ofrecemos se ha realizado con producto local y mucho cariño.

Le invitamos a disfrutar del ambiente de tranquilidad entre los viñedos mientras degusta la cocina de temporada y los productos de la tierra.





Menú

Viernes noche, sábado noche y vísperas de festivos. Horario de cocina de 20:00 a 22:00

Primeros

- ✓ *Ensalada de la huerta*
- ✓ *Habitas guisadas con jamón*
- ✓ *Crema de calabaza (Con foie 2€ extra)*

Segundos

- ✓ *Corazones de alcachofas estofadas*
- ✓ *Bacalao confitado en su salsa*
- ✓ *Fricandó*

Postres

- ✓ *Yogur de la Pobla con frutos rojos*
- ✓ *Crema catalana*
- ✓ *Fruta del día*

PVP: 23€

El menú incluye pan, agua y café o te

Primeros

- ✓ *Ensalada de la huerta (8,50€)*
- ✓ *Coca de recapte con calçots tempranos, avellanas tostadas y miel (9,00€) (Supl. M.P. 1€)*
- ✓ *Habitas guisadas con jamón (8,00€)*
- ✓ *Crema de calabaza (7,50€)*
Con foie (2,00€ extra)
- ✓ *Otras sugerencias*



Segundos

- ✓ *Corazones de alcachofas estofadas (11€)*
- ✓ *Pollo estofado con setas (10,50€) (Supl M.P. 1,00€)*
- ✓ *Fricandó (9,50€)*
- ✓ *Rabo de toro con shitake (12,00€) (Supl M.P. 2,5€)*
- ✓ *Albondigas con sépia (11,00€) (Supl M.P. 2,00€)*
- ✓ *Corbina al horno con verduritas salteadas (12€) (Supl. M.P. 3,00€)*
- ✓ *Bacalao confitado con crema de calabaza (11,00€)*
- ✓ *Entrecotte con guarnición (16,50€) (Supl. M.P. 6,50€)*



Postres

- ✓ *Músico (4,50€)*
- ✓ *Crema de mató con avellanas tostadas y miel (6,00€) (Supl. M.P. 1,50€)*
- ✓ *Yogur de la Pobla con frutos rojos (5,00€)*
- ✓ *Crema catalana (4,50€)*
- ✓ *Couland de chocolate con helado (6,00€) (Supl. M.P. 1,50€)*



Carta de vinos

Blancos

Els quatre hostals (local) (8,50€)

Glarima roble (Somontano) (12,50€)

El terrat (D.O. Tarragona) (13,50€)

Rosados

Els Quatre Hostals (local) (8,50€)

Flors y violes (D.O.Somontano) (13,50€)



Tintos



Els quatre hostals (local) (9,50€)

Nit de lluna (D.O. Tarragona) (14,50€)

Arlequí (D.O. Tarragona) (18,00€)

Viña Pomal (D.O.P Rioja) (16,00€)

Glarima roble (Somontano) (13,00€)

Petit pissarres (D.O.P Priorat) (17,00)

Cava

Petit instant (local) (16,00€)

Reverté D.O Cava (18,00€)



Sugerencias

(Según disponibilidad en la despensa)

Primeros

- *Pate de campaña casero con tostaditas (7,50€)*
- *Revuelto de setas de temporada (9,50€) (Supl. MP 1,50€)*
- *Carpaccio de pies de cerdo con vinagreta de piñones tostados y tomillo (10,50€) (Supl. M.P. 2,00€)*

Segundos

- *Solomillo con foie y reducción de pedro Ximenez (22,00€) (Supl. M.P. 12€)*
- *Longaniza de payés con crema de judía del "Ganxet" y escalibada (9,50€) (Supl. M.P. 1,00€)*
- *Merluza en salsa verde (10,50€) (Supl M.P. 1€)*
- *Salmón a la sal con verduritas a la plancha (12,50€) (Supl. M.P. 3€)*
- *Cibet de jabalí de Mas Boronat (14,50€) (Supl M.P. 4€)*
- *Caldereta de cordero (12,50€) (Supl M.P. 3€)*

Postres

- *Tarta del día (5,50€)*