

Menús

*Nit de Nadal, Dinar de Nadal, Sant Esteve,
Sopar de Cap d'Any i Dinar d'Any Nou*

el·lusions





Viu les festes a Mas Boronat

Mas Boronat és una masia de camp transformada en un incomparable ressort rural envoltat de vinyes, camps d'oliveres i bosc mediterrani a Salomó, Tarragona.

El Restaurant Il·lusions de Mas Boronat us ofereix diferents menús per totes aquelles dates tan assenyalades als nostres calendaris on la família es reuneix any darrere any per compartir-les junts.

Els xefs Albert Morro i David Garriga juntament amb el seu equip s'encarregaran d'organitzar que la celebració de les festes sigui única.

Us agraïm la confiança dipositada en nosaltres.

RESTAURANT IL·LUSIONS

il·lusions



Sopar Nit de Nadal

24 de desembre

Per compartir

Taula de pernil ibèric amb pa de vidre
Terrina de foie micuit al Chartreuse amb gelatina de fruits vermells
Carpaccio de gambes amb tocs cítrics
Zamburiña gratinada amb curri verd i llet de coco
Muntat de patata confitada amb pop a la brasa i oli de pebre dolç

Segon plat

Caldereta de rap amb musclos i cloïsses

Postre

Panacota de coco amb escuma de mango
Torrons i neules

Aigua, pa i cafès

50 euros IVA inclòs

Vins i licors no inclosos



il·lusions



Dinar de Nadal

25 de desembre

Aperitiu

Oliva mimètica

Cullereta de pernil d'ànec amb mousse de formatge de cabra

Navalla a baixa temperatura amb dues salses

Escuma de patata trufada amb ou a baixa temperatura,
bolets de temporada i panxeta ibèrica

Primer plat

Sopa de Nadal amb galets farcits

Segon plat

Ànec a la taronja amb fruits secs

Postre

Semiesfera de taronja amb curd cítrics

Aigua, pa i cafès

50 euros IVA inclòs

Vins i licors no inclosos



el·lusions



Dinar de Sant Esteve

26 de desembre

Aperitiu

Esfèric de cloïssa a la seva closca
El nostre salmó marinat amb salsa noruega
Ravioli de gambes amb salsa de marisc i avellanes

Primer plat

Canelons de vedella gratinats amb beixamel trufada

Segon plat

Xai al forn amb terrina de patata i echalottes

Postre

Mousse de fruits vermells amb interior de cava
Torrons i neules

Aigua, pa i cafès

50 euros IVA inclòs

Vins i licors no inclosos

Sopar de Cap d'Any

31 de desembre

Aperitiu

Cucurutxo ibèric
Flam de foie i pera
Ostra al natural amb perla de bergamota

Primer plat

Crema de marisc amb oli de gamba

Peix

Corball a la brasa amb salsa de piparras, emulsió de les seves espines i mini verdures

Carn

Filet de vedella amb foie i salsa de bolets

Postre

Textures de xocolata i avellana
Torrons i neules
Cotilló i raïm de la sort

Ressopó

Broquetes de fruita
Coca de xocolata
Coca de recapte

Bodega

Vi negre Ramón Bilbao Criança DOQ Rioja
Vi blanc Habla de ti DO Extremadura
Cava Reverté brut nature DO Cava

Aigua, pa i cafès

Cotilló + Ressopó + barra lliure i ball fins a les 4h

125 euros IVA inclòs (abans del 5 de desembre)
135 euros IVA inclòs (abans del 24 de desembre)
150 euros IVA inclòs (abans del 29 de desembre)

Complementa una nit màgica amb Sopar + Nit d'hotel

més informació a masboronat.es/ca/nadal2021

Dinar d'Any Nou

1 de gener

Aperitiu

Gofre d'alfàbrega amb compota de tomàquet i mousse de parmesà
Cullereta de salmó marinat farcit de formatge fresc i fines herbes i oves de salmó
Ravioli de rap amb salsa de tinta i núvol de parmesà

Primer plat

Crema de carabassa amb ou a baixa temperatura, gamba a la brasa i oli verd

Segon plat

Terrina de garrí amb chutney de pera i salsa porto

Postre

Mousse de torró amb biscuit de iogurt i cruixent de lotus
Torrons i neules

Aigua, pa i cafès

50 euros IVA inclòs

Vins i licors no inclosos



il·lusions



MAS BORONAT i RESTAURANT IL·LUSIONS

C/ Flandes s/n · 43885 Salomó (Tarragona)

T. 977 62 90 68 | reservas@masboronat.es | masboronat.es