

Menús

Cena de Nochebuena, Comida de Navidad, Comida de San Esteban, Cena de Fin de Año y Comida de Año Nuevo

elusions





Vive las fiestas en Mas Boronat

Mas Boronat es una masía de campo transformada en un incomparable resorte rural rodeado de viñas, campos de olivos y bosque mediterráneo a Salomó, Tarragona.

El Restaurante Ilusiones de Mas Boronat os ofrece diferentes menús por todas aquellas fechas tanto señaladas en nuestros calendarios donde la familia se reúne año detrás año para compartirlas juntos.

Los chefs Albert Morro y David Garriga juntamente con su equipo se encargarán de organizar que la celebración de las fiestas sea única.

Os agradecemos la confianza depositada en nosotros.

RESTAURANTE IL·LUSIONS

il·lusions



Cena de Nochebuena

24 de Diciembre

Para compartir

Tabla de jamón ibérico con pan de cristal
Terrina de foie micuit al chartreuse con gelatina de frutos rojos
Carpaccio de gambas con toques cítricos
Zamburiña granitada con curry verde y coco
Montado de patata confitada con pulpo a la brasa y aceite de pimentón

Segundo plato

Zarzuela de rape con almejas y mejillones

Postre

Panacota de coco con espuma de mango
Turrone y neulas

Agua, pan y cafés

50 euros IVA incluido

No incluye ni vinos ni licores



il·lusions



Comida de Navidad

25 de Diciembre

Aperitivo

Aceituna mimética
Cucharita de jamón de pato con mousse de queso de cabra
Navaja a baja temperatura en dos salsas
Espuma de patata trufada con huevo a baja temperatura, setas y panceta ibérica

Primer plato

Sopa tradicional de galets rellenos

Segundo plato

Pato a la naranja con ensalada de frutos secos

Postre

Semiesfera de naranja con curd cítrico

Agua, pan y cafés

50 euros IVA incluido

No incluye ni vinos ni licores



elusions



Comida de San Esteban

26 de Diciembre

Aperitivo

Esférico de almeja en su cáscara
Nuestro salmón marinado con salsa noruega
Raviolis de gambas con salsa de marisco y avellanas

Primer plato

Canelones de ternera gratinados con bechamel trufada

Segundo plato

Cordero al horno con terrina de patata y echalottes

Postre

Mousse de frutos rojos con interior de cava
Turrones y neulas

Agua, pan y cafés

50 euros IVA incluido

No incluye ni vinos ni licores

Cena de Fin de Año

31 de Diciembre

Aperitivo

Cucurucho ibérico
Flan de foie y manzana
Ostra al natural con perla de bergamota

Primer plato

Crema de marisco con aceite de gamba

Pescado

Corvina a la brasa con salsa de piparras, emulsión de sus espinas y mini verduras

Carne

Solomillo de ternera con foie y salsa de setas

Postre

Texturas de chocolate y avellana
Turrónes y neulas
Cotillón y uvas de la suerte

Recena

Brochetas de fruta
Coca de chocolate
Coca de recapte

Bodega

Vino tinto Ramón Bilbao Crianza DOQ Rioja
Vino blanco Habla de ti DO Extremadura
Cava Reverté brut nature DO Cava

Agua, pan y cafés

Cotillón + Recena + barra libre y baile hasta las 4h

125 euros IVA incluido *(antes del 5 de Diciembre)*

135 euros IVA incluido *(antes del 24 de Diciembre)*

150 euros IVA incluido *(antes del 29 de Diciembre)*

Complementa una noche mágica con Cena + Hotel

más información a masboronat.es/navidad2021

Comida de Año Nuevo

1 de Enero

Aperitivo

Gofre de albahaca con compota de tomate y mousse de parmesano.

Cucharita de salmón marinado relleno de queso crema con finas hierbas y huevas de salmón

Ravioli de rape con salsa de tinta y nube de parmesano

Primer plato

Crema de calabaza con huevo a baja temperatura gamba a la brasa y aceite verde

Segundo plato

Terrina de cochinillo con chutney de pera salsa oporto

Postre

Mousse de turrón con bizcocho de yogur y crujiente de Lotus

Turrones y neulas

Agua, pan y cafés

50 euros IVA incluido

No incluye ni vinos ni licores



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