il·lusions

Per a compartir

Pernil ibèric Sánchez Romero Carvajal amb pa de vidre	23€
Amanida de llenties i tubercles a la brasa	9,5€
Tiradito de verat curat amb llet de tigre de passió i moniato	11,5€
Carpaccio de vedella enrotllat amb làmines de parmesà i vinagreta de tòfona	12,75€
Terrina de foie micuit al Chartreuse amb dolç de castanyes	16€
Patates braves farcides amb terra de malta	7,5€
Zamburiñas a la graella amb gel de bergamota	14,5€
Ou a baixa temperatura amb escuma de patata trufada, bolets de temporada i cansalada ibèrica	12,5€

Primers

Tàrtar de tomàquet Il·lusions	13,5€
Steak tàrtar sobre moll de vedella	16€
Crema de carabassa amb ou a baixa temperatura, gamba a la planxa i oli verd	10,5€
Raviolis de gambes vermelles amb salsa de marisc i avellana	15€
Mini canelons de senglar en dues salses	13,5€

Servei de pa Clàssic, blat de moro i espelta	1€
Servei de pa sense gluten Clàssic	1,5€

Carns

Secret ibèric a la brasa sobre puré de coliflor trufat, crítics i herbes de l'entorn	16,5€
Canelons cruixents de cua de bou amb salsa dels seus sucs	16,5€
Ploma a la brasa amb puré de patata violeta i mini verdures	16,5€
Tataki de vedella amb escuma de foie i maionesa de tòfona	18,5€
Galta de vedella a baixa temperatura amb puré de carabassa a la brasa i festucs	19,5€
Magret d'ànec a la brasa amb chutney de pera y salsa de fruits vermells	18,5€
Chuletón de vedella a la brasa amb bolets de temporada	39€

Peixos

Rèmol a la brasa amb maionesa d'oliva negra i tomàquet saltat amb farigola	17,5€
Daurada filetejada amb purés de tardor, saltejat de quinoa i nous	15,5€
Moll a baixa temperatura amb crema de patata i api i amanida de poma àcida	17,5€
Bacallà a baixa temperatura sobre crema suau d'allioli	18,5€
Corball a la brasa amb vinagreta de piparras, emulsió de les seves espines i mini verdures	17,5€

Consulteu amb el personal del restaurant al·lèrgies i intoleràncies.

- Tramussos
- Api
- Cacauets
- Crustacis
- Fruits secs
- Gluten
- Ous
- Lactis
- Mol·luscs
- Mostassa
- Peix
- Sèsam
- Soja
- Sulfits

Postres

La nostra versió de Lemon pie	6€
Cítrics amb escuma de xocolata blanca	6€
Coulant de xocolata negra	6€
Aigua de València en textures	6€
Textures de xocolata	7€
Test de fruita amb escuma de iogurt i terra d'Oreo	6€
Pastís de blat de moro calent, salsa de dolç de llet i gelat de cacauet	6€
Peres amb vi amb esponja de canyella i chantilly	6€
Pastís de formatge cremós	6,5€

877 914 702 · 609 870 115

il.lusions@masboronat.es

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

www.masboronat.es