

illusions

Para compartir

	Jamón ibérico Sánchez Romero Carvajal con pan de cristal	23€
	Ensalada de lentejas y tubérculos a la brasa	9,5€
	Tiradito de caballa curada con leche de tigre de pasión y boniato	11,5€
	Carpaccio de ternera enrollado con crumble de parmesano y vinagreta de trufa	12,75€
	Terrina de foie micuit al chartreuse con dulce de castañas	16€
	Patatas bravas rellenas sobre tierra de malta	7,5€
	Zamburiñas a la parrilla con gel de bergamota	14,5€
	Huevo a baja temperatura con espuma de patata trufada, setas de temporada y panceta ibérica	12,5€

Primeros

	Tartar tomate Il·lusions	13,5€
	Steak tartar sobre tuétano de ternera	16€
	Crema de calabaza con huevo a baja temperatura, gamba a la brasa y aceite verde	10,5€
	Ravioli de gamba roja con bisque de marisco y avellana	15€
	Mini Canelones de jabalí en dos salsas	13,5€
	Servicio de pan <i>Clásico, maíz y espelta</i>	1€
	Servicio de pan sin gluten <i>Clásico</i>	1,5€

Carnes

	Secreto ibérico a la parrilla sobre puré de coliflor trufado, críticos y sus aromas	16,5€
	Canelón crujiente de rabo de ternera con salsa de sus jugos	16,5€
	Pluma a la parrilla con puré de patata violeta y mini verduras	16,5€
	Tataki de ternera con espuma de foie	18,5€
	Galta de ternera a baja temperatura con puré de calabaza a la brasa y pistachos	19,5€
	Magret de pato a la brasa con chutney de pera y salsa de frutos rojos	18,5€
	Chuletón de ternera a la brasa con setas de temporada	39€

























Pescados

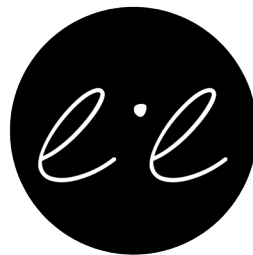
	Rodaballo a la brasa con mayonesa de aceitunas negras y salteado de tomate al tomillo	17,5€
	Dorada fileteada con purés de otoño, salteado de quinoa y nueces	15,5€
	Salmonetes a baja temperatura con crema de patata y apio y ensalada de manzana ácida	17,5€
	Bacalao a baja temperatura sobre crema suave de alioli	18,5€
	Corvina a la brasa con vinagreta de piparras, emulsión de sus espinas y mini verduras	17,5€

Consultar con el personal del restaurante alergias e intolerancias.

	Altramuz		Frutos secos		Moluscos		Soja
	Apio		Gluten		Mostaza		Sulfitos
	Cacahuetes		Huevos		Pescado		
	Crustáceos		Lácteos		Sésamo		

Postres

  	Nuestra versión del Lemon pie	6€
	Cítricos con espuma de chocolate blanco	6€
   	Coulant de chocolate negro	6€
	Agua de valencia en texturas	6€
   	Texturas de chocolate	7€
 	Maceta de fruta con espuma de yogur y tierra de Oreo	6€
  	Bizcocho caliente de maíz, salsa de dulce de leche y helado de cacahuete	6€
  	Peras al vino con bizcocho aireado de canela y chantilly	6€
   	Tarta de queso cremosa	6,5€



877 914 702 · 609 870 115

il.lusions@masboronat.es

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

www.masboronat.es