

Menú empresas 2021



il·lusions







Cocina mediterránea con toques de autor en un entorno rural

Mas Boronat es una masía de campo transformada en un incomparable resort rural rodeado de viñedos, campos de olivos y bosque mediterráneo en Salomó (Tarragona).

Mas Boronat dispone de distintos espacios exteriores e interiores en los que encontrarás el lugar ideal para desarrollar el evento que estás planificando.

Los chefs Albert Morro y David Garriga junto a su equipo se encargarán de organizar el banquete de su evento.

Os agradecemos la confiada dipositda en nosotros.

RESTAURANT IL·LUSIONS

Menú Malta

4 platos a compartir cada 4 personas

Nuestras bravas rellenas sobre tierra de malta
Tartar de salmón con crema de aguacate
Croquetas de setas con mayonesa de ajo negro
Roll de carpaccio de ternera con vinagreta de trufa

Segundos

Dorada fileteada con purés de otoño y quinoa salteada
o
Pluma de cerdo a la parrilla con puré de patata trufado y cítricos
o
Solomillo de cerdo con salsa porto y terrina de patata

Postres

Nuestra versión del Lemon pie
o
Brownie de chocolate negro

Bodega

Vinos de la casa Poesía o Cava

Agua y pan
Cafés

25 euros IVA incluido

Menú Boronat

Cocktail y snack de bienvenida

4 platos a compartir cada 4 personas

Nuestras bravas rellenas con tierra de malta
Tartar de salmón con crema de aguacate
Roll de carpaccio de ternera con vinagreta de trufa
Zamburiñas con gel de bergamota

Segundos

Corvina a la brasa con mini de verduras y salsa de piparras
o
Secreto ibérico con puré de coliflor trufado, cítricos y hierbas del entorno
o
Canelón crujiente de rabo de buey con puré de boniato y salsa al vino tinto

Postres

Nuestra versión del Lemon pie
o
Maceta de frutas con espuma de yogurt y tierra de oreo
o
Brownie de chocolate negro

Bodega

Vinos de la casa Poesía o Cava

Agua y pan
Café

35 euros IVA incluido

Menú Il·lusions

Cocktail y snack de bienvenida

5 platos a compartir cada 4 personas

Nuestras bravas rellenas con tierra de malta
Zamburiñas a la brasa con gel de bergamota
Terrina de foie micuit al chartreuse
Tiradito de caballa con leche de tigre de pasión
Salteado de setas de temporada con yema curada y mayonesa de ajo negro

Segundos

Rodaballo a la brasa con salteado de tomate y mayonesa de aceituna negra
o
Magret de pato con chutney de pera
o
Galta de ternera a baja temperatura con puré de boniato y frutos secos

Postres

Nuestra versión del Lemon pie
o
Maceta de frutas con espuma de yogurt y tierra de oreo
o
Brownie de chocolate negro

Bodega

Vino blanco Peramor Verdejo
Vino tinto Viña Pomal Rioja
Cava Roger de flor

Agua y pan
Cafés y Petit Fours

45 euros IVA incluido

il·lusions



MAS BORONAT i RESTAURANT IL·LUSIONS

Calle Flandes S/N 43885 Salomó (Tarragona)

T. 977 62 90 68 | il.lusions@masboronat.es | masboronat.es