






















illusions




















Para compartir

	Ensalada fría de lentejas con aguacate y vinagreta de mango	9,5€
	Ensalada de tomates y burrata con vinagreta de trufa y pesto	12,5€
 	Jamón ibérico Sánchez Romero Carvajal con pan de cristal	25€
	Anchoas San Filipo al natural	18€
	Ración de pan de cristal con tomate	4,5€
 	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 pistachos	13,25€
 	Terrina de foie micuit al chartreuse con dulce de castañas	17€
 	Tartar de tomate Il.lusions	14€
   	Steack tartar Sobre tuétano de ternera	16€
	Suplemento foie	1€
	Suplemento patatas fritas	4€
 	Salmorejo con tartar de gamba blanca	10,5€
  	Patatas bravas rellenas sobre tierra de malta	8€
	Zamburiñas a la parrilla con gel de bergamota o salsa criolla	15,5€
   	Ravioli de gamba roja con bisque de marisco y avellana	15€
Ostras		
 	Ostra bloody mary	4,5€
	Ostra natural	3,75€
 	Ostra pasión	4,5€
	Servicio de pan <i>Clásico, maíz, espelta</i>	1€
	Servicio pan sin gluten <i>Clásico</i>	1,5€












Pescados

 	Rodaballo a la brasa con mayonesa de aceitunas negras y salteado de tomate al tomillo	18,5€
  	Dorada fileteada con pures de verano, salteado de quinoa y nueces	16€
   	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	17,95€
     	Tataki atún rojo glaseado con crema de aguacate y mayonesa de wasabi	18,5€
   	Pata de pulpo a la parrilla con pataco, mayonesa de gamba y escabeche	18,5€




























Carnes

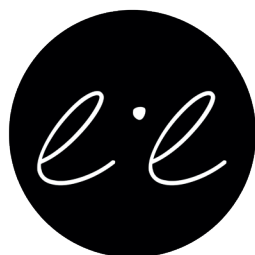
    	Secreto ibérico a la parrilla sobre pure de coliflor trufado, críticos y sus aromas	17€
 	Pluma a la parrilla con pure de patata violeta y mini verduras	16,5€
  	Tataki de ternera con espuma de foie, mayonesa trufada y verduras de verano	18,5€
 	Galta de ternera a baja temperatura con pure de calabaza a la brasa y pistachos	19,5€
 	Magret de pato a la brasa con chutney de pera y salsa de frutos rojos	19,5€
	Chuletón madurado de ternera a la brasa	45€
   	Pollo entero glaseado con pure de patata cremoso, salteado de verduras y gravy (2 personas) Acabado en sala	34€

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 y pasión	6€
   	Coulant de chocolate negro	6€
	Agua de valencia en texturas	6€
   	Texturas de chocolate	7€
 	Maceta de fruta con espuma de yogurt y tierra de Oreo	6€
   	Bizcocho caliente de maíz, salsa de dulce de leche y helado de cacahuete	6€
  	Tarta de queso cremosa	6,5€
 	Panacota de coco	6,5€
  	Nuestra versión del mojito en plato	7€



Restaurante Il.lusions

877 914 702 · 609 870 115

il.lusions@masboronat.es

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

www.masboronat.es