

mastinellcavahotel

HOTEL BOUTIQUE by OLIVIA HOTELS

Carta de Temporada En Rima

Entrants / Entrantes / Starters

Amanida de remolatxa amb formatge feta <i>Ensalada de remolacha con queso feta</i> Beet salad with feta cheese	(3,14) 	10,2 €
Crema de carbassa amb taronja i gamba vermella <i>Crema de calabaza con naranja y gamba roja</i> Pumpkin cream with orange and red shrimp	(1,5,14) 	10,4 €
Ravioli cremós de bolets, reducció de foie i làmina de pernil ibèric <i>Ravioli cremoso de setas, reducció de foie y lámina de jamón ibérico</i> Creamy mushroom ravioli, foie reduction and Iberian ham slice	(2,7,8,9,14)	12,0 €
Trinxat de col i patata, ou a baixa temperatura i botifarra negra <i>Trinxat de col y patata, huevo a baja temperatura y botifarra negra</i> Cabbage and potato "trinxat", low temperature egg and black sausage	(2,3,7,14)	12,8 €
Cargols amb sobrassada ibèrica / Caracoles con sobrasada ibérica Snails with Iberian "sobrasada"	(9,14)	14,3 €
Assortiment de bolets amb papada a baixa temperatura (Segons mercat) <i>Surtido de setas con papada a baja temperatura (Según mercado)</i> Assortment of mushrooms with dewlap at low temperature (According to market)	(7,11,12,14)	15,0 €
Sashimi de tonyina Balfegó amb la seva salsa, rovell curat i rave picant <i>Sashimi de atún Balfegó en su salsa, yema curada y rábano picante</i> "Balfegó" tuna sashimi with its own sauce, cured egg yolk and horseradish	(1,3,5,7,10,14)	16,7 €

Principals / Principales / Main Courses

Steak tartar Mastinell / Steak tartar Mastinell / Mastinell steak tartare	(2,3,7,9,13,14)	16,8 €
Melós de Vedella amb esferes d'Idiazabal i salsa de cigrons <i>Meloso de Ternera con esferas de Idiazabal y salsa de garbanzos</i> Mellow Beef with "Idiazabal" cheese spheres and chickpea sauce	(2,3,14)	14,0 €
Magret d'ànec amb chutney de peres al vi i cremós de ceba <i>Magret de pato con chutney de peras al vino y cremoso de cebolla</i> Duck breast with pear chutney in wine and creamy onion	(3,8,9,13,14)	14,7 €
Arròs melós de calamar / Arroz meloso de calamar / Creamy squid rice	(1,5,10,14)	16,5 €

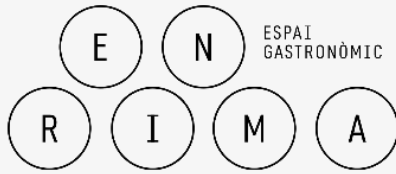
Llebre a la Royal / Liebre a la Royal / Hare a la Royal	(3,7,12,13,14)	17,0 €
Peix de Llotja amb textures de moniatos <i>Pescado de Lonja con texturas de boniatos</i> Lonja fish with sweet potato textures	(1,3,5,10,14)	18,4 €
Terrina de garrí, pinzellada de poma amb mostassa de fruits vermells <i>Terrina de cochinito, pincelada de manzana con mostaza de frutos rojos</i> Suckling pig terrine, apple brush with red fruit mustard	(3,4,11,12,14)	19,5 €
Suquet de rap amb escamarlans <i>“Suquet” de rape con cigalas / Monkfish “suquet” with crayfish</i>	(1,5,9,10,13,14)	22,0 €

Postres / Desserts

Fruita de temporada amb escuma de fruita de la passió i les seves crispis <i>Fruita de temporada con espuma de fruta de la pasión y sus crispis</i> Seasonal fruit with passion fruit foam and krispies	(14)	5,5 €
Torrija de brioix caramel·litzada amb crema anglesa <i>Torrija de brioche caramelizada con crema inglesa</i> Caramelized brioche “torrija” with English cream	(2,3,7,9,13,14)	7,0 €
Xocolata amb toffe / Chocolate con toffe Chocolate with toffee	(2,3,7,9,13,14)	6,5 €
Pastís de Llimona / Tarta de Limón / Lemon pie	(2,3,6,7,8,12,14)	7,0 €
Pastís de Formatge / Tarta de queso / Cheesecake	(2,3,7,14)	6,5 €
Coulant d’Avellana / Coulant de Avellana / Hazelnut Coulant	(7,8,13,14)	7,5 €

IVA Inclòs / Iva Inc. / Vat Inc.

													
MOLUSCOS Shellfish	CONTIENE GLUTEN Gluten	LACTEOS Milk	GRANOS DE SESAMO Sesame	PESCADO Fish	SOJA Soya	HUEVOS Eggs	ALTRAMUCES Lupins	CACAHUETES Peanuts	CRUSTACEOS Crustacean	APIO Celery	MOSTAZA Mustard	FRUTOS DE CÁSCARA Nuts	E-X DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS Sulphite
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14



mastinellcavahotel

HOTEL BOUTIQUE by OLIVIA HOTELS

El nostre Celler 100% D.O. Penedès



Blancs / Blancos / White Wines:

Alba	2020	ECO	Xarel·lo, Muscat, Chardonnay	16,5 €	4,0 €
Eliane	2019	ECO	100% Chardonnay	17,5 €	4,5 €
Gisele	2018	ECO	En Barrica 100% Xarel·lo	19,5 €	5,0 €

Negres / Tintos / Red Wines:

Alba	2020	ECO	Criança Coupage	16,5 €	4,0 €
Arte	2017		Criança Garnatxa, Ull de Llebre, Merlot	21,0 €	5,0 €

Rosat / Rosado / Rose Wine:

Alba	2020	ECO	Coupage	16,5 €	4,0 €
------	------	-----	---------	--------	-------

Caves / Cavas:

Brut Real	2011	Gran Reserva	Xarel·lo, Macabeu, Parellada	19,5 €	5,0 €
Chapó	2015	Reserva Extra Brut	100% Chardonnay	19,0 €	5,0 €
Nature 2011		Gran Reserva	Xarel·lo, Macabeu, Parellada	21,0 €	6,0 €
Brut Rosé	2017	Reserva Brut	100% Trepapat	23,0 €	6,0 €
Carpe Diem	2014	Reserva Brut Nature	Chardonnay, Parellada, Xarel·lo	28,0 €	7,0 €
Cristina	2009	G. Reserva E. Brut	Chardonnay, Xarel·lo, Macabeu, Parellada	35,0 €	8,0 €

Champagne:

Taittinger Brut Reserva	85,0 €
Veuve Cicquot Brut Rosé	90,0 €

Moscatell:

Clos de Sant Pau 2020	100% Muscat	25,0 €	6,0
-----------------------	-------------	--------	-----

IVA Inclòs / Iva Inc. / Vat Inc.



Tots els nostres vins i caves son 100% Vegans i no inclouen en la seva elaboració cap clarificant d'origen animal.

Todos nuestros vinos y cavas son 100% Veganos y no incluyen en su elaboración ningún clarificante de origen animal.

All our wines and cavas are 100% Vegan and do not include in their elaboration any clarifier of animal origin.



mastinell.com

