



Menú Espai Gastronòmic En Rima

“Núvol” de cava Mastinell

“Nube” de cava Mastinell

Mastinell cava “cloud”

Esfera de curri amb brou de ceps i carbassó

Esfera de curri con caldo de setas y calabacín

Curry sphere with mushroom broth and zucchini

Gamba vermella del mediterrani amb carxofa i rossinyols

Gamba roja del mediterráneo con alcachofa y rutiñols

Mediterranean red shrimp with artichoke and “rossinyols” mushrooms

Caneló de cua de bou amb beixamel de trompetes de la mort

Canelón de rabo de toro con bechamel de trompetas de la muerte

Bull’s tail cannelloni with horn of plenty white sauce

Moll en textures de moniato i aire de mantega “Noisette”

Salmonete en textures de boniato y aire de mantequilla “Noisette”

Red mullet in a sweet potatoes textures and butter “Noisette” air

Colomí amb figues, “Pak Choi” i el seu paté

Pichón con higos, “Pak Choi” y su paté

Squab with figs, “Pak Choi” and its paté

Gelat de maracuya amb chocolata blanca

Helado de maracuya con chocolate blanco

Passion fruit ice cream and white chocolate

El nostre “Carrot cake”

Nuestro “Carrot cake”

Our Carrot cake

Petit fours

77,00 € p.p. **Amb maridatge / Con maridaje / Inc. Pairing**

IVA Inclòs / Iva Inc. / Vat Inc.

Divendres i dissabte vespre / Viernes y sábado noche / Friday and Saturday evening

Informació i Reserves: 93.115.61.32 / info@hotelmastinell.com / hotelmastinell.com