



**mastinellcavahotel**

HOTEL BOUTIQUE by OLIVIA HOTELS

\*\*\*\*\*

## Menú Espai Gastronòmic En Rima

**“Núvol” de cava Mastinell**

*“Nube” de cava Mastinell*

Mastinell cava “cloud”

**Carbassó amb esferes de curri i brou de ceps**

*Calabacín con esferas de curry y caldo de ceps*

Zucchini with curry spheres and mushroom broth

**Gamba vermella del mediterrani amb carxofa i rossinyols**

*Gamba roja del mediterráneo con alcachofa y rebozuelo*

Mediterranean red shrimp with artichoke and “rossinyols” mushrooms

**Caneló de cua de bou amb beixamel de trompeta negra**

*Canelón de rabo de toro con bechamel de trompeta negra*

Oxtail cannelloni with black trumpet mushroom and “bechamel” 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 pate

**Gelat de maracuià amb xocolata blanca**

*Helado de maracuyá con chocolate blanco*

Passion fruit ice cream and white chocolate

**El nostre “carrot cake”**

*Nuestro “carrot cake”*

Our carrot cake

**Petit Fours**

**Maridatge Inc. / Maridaje Inc. / Pairing Included**

**77,00 € p.p 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](mailto:info@hotelmastinell.com) / [hotelmastinell.com](http://hotelmastinell.com)