



mastinellcavahotel

HOTEL BOUTIQUE by OLIVIA HOTELS

Carta de Temporada En Rima

Entrants / Entrantes / Starters

Crema de carxofa amb encenalls de pernil de gla (14) Crema de alcachofa con virutas de jamón de bellota <i>Artichoke cream with shavings of acorn-fed ham</i>	10,20 €
Amanida de remolatxa amb formatge feta  (3,14) Ensalada de remolacha con queso feta <i>Beetroot salad with feta cheese</i>	10,20€
Amanida de Mar (navalles, musclos i alga Kodium)  (1,5,10,14) Ensalada de Mar (navajas, mejillones y alga Kodium) <i>Sea Salad (razor clams, mussels and Kodium seaweed)</i>	11,40 €
Albergínia xinesa, miso, nous, menta i shitake amb salsa de iogurt  (3,6,11,13,14) Berenjena china, miso, nueces, menta y shitake con salsa de yogurt <i>Chinese eggplant, miso, walnuts, mint and shitake with yogurt sauce</i>	12,00€
Trinxat de col i patata, ou a baixa temperatura i botifarra negra (2,3,7,14) "Trinxat" de col y patata, huevo a baja temperatura y butifarra negra <i>Cabbage and potato "trinxat", low-temperature egg and black sausage</i>	12,80 €
Cargols amb sobrassada ibèrica picant (14) Caracoles con sobrasada ibérica picante <i>Snails with spicy Iberian sobrasada</i>	14,30 €
Canelons de cua de bou amb beixamel de trompeta de la mort (2,7,11,14) Canelones de rabo de buey con bechamel de trompeta de la muerte <i>Oxtail cannelloni with "trumpet of death" mushrooms bechamel sauce</i>	15,00 €
Calamarcets farcits de botifarra del perol amb salsa de la seva tinta (1,3,5,7,10,14) Calamarcitos rellenos de butifarra del perol con salsa de su tinta <i>Squid stuffed with "perol sausage" with its ink sauce</i>	16,70 €

Principals / Principales / Main Courses

Melós de vedella amb esferes d'Idiazabal i salsa de cigrons (2,3,14) Meloso de ternera con esferas de Idiazabal y salsa de garbanzos <i>Creamy veal with Idiazabal spheres and chickpea sauce</i>	14,00 €
--	----------------

Peus de porc amb calçots a baixa temperatura i gamba vermella (4,10,14)	15,70 €
Pies de cerdo con "calçots" a baja temperatura y gamba roja <i>Pork feet with "calçots" at low temperature and red prawn</i>	
Arròs melós de pollastre de corral amb escamarlans (10,14)	17,50 €
Arroz meloso de pollo de corral con cigalas <i>Free-range chicken sticky rice with king prawns</i>	
Llebre a la Royal amb puré de celeri i salsa de xocolata (3,7,12,13,14)	17,00 €
Liebre a la Royal con puré de celeri y salsa de chocolate <i>Royal style hare with celery purée and chocolate sauce</i>	
Peix de llotja amb textures de moniato (3,5,14)	18,40 €
Pescado de lonja con texturas de boniato <i>Fresh fish with sweet potato textures</i>	
Terrina de garrí, pinzellada de poma amb mostassa de fruits vermells (3,4,11,12,14)	19,50 €
Terrina de cochinitillo, pincelada de manzana y <i>mostaza de frutos rojos</i> <i>Suckling pig terrine, brushstroke of apple and red fruit mustard</i>	
Bacallà confitat amb pil pil i fals risotto de xirivia (3,5,14)	21,00 €
Bacalao confitado con pil pil y falso risotto de chirivia <i>Cod confit with pil pil sauce and fake parsnip risotto</i>	

Postres / Desserts

Fruita de temporada amb escuma de fruita de la passió i les seves crispis (14)	5,50 €
Fruta de temporada con espuma de fruta de la pasión y sus crispis <i>Seasonal fruit with passion fruit foam and its crunches</i>	
"Torrija" de brioix caramel·litzada amb crema anglesa (2,3,7,9,13,14)	7,00 €
Torrija de brioche caramelizada con crema inglesa <i>Caramelized brioche toast with English cream</i>	
Mostrarium de xocolates (2,3,7,14)	6,00 €
Mostrarium de chocolates <i>Chocolate showroom</i>	
Lemon pie (2,3,7,14)	6,50 €
Escuma de mató amb gelat de mel i pinyons (2,3,7,8,14)	6,00 €
Espuma de "mató" con helado de miel y piñones <i>"Mató" foam with honey ice cream and pine nuts</i>	
Cheesecake (2,3,7,14)	6,00 €

IVA Inclòs / Iva Inc. / Vat Inc.



MOLLUSCOS
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

