



mastinellcavahotel

HOTEL BOUTIQUE by OLIVIA HOTELS

Menú Gastronòmic
Menú Gastronómico
Gastronomic menu

Ostra Gillardeau amb aguachile
Ostra Gillardeau con aguachile
Gillardeau oyster with "aguachile"

El nostre xuxo de bolets
Nuestro Chucho de setas
Our mushroom "xuxo"

Espàrrecs blancs amb rovell curat en soja, curri i cacauet
Espárragos blancos con yema curada en soja, curry y cacahuete
White asparagus with cured yolk in soya, curry and peanuts

Ravioli de gamba vermella de Vilanova
Ravioli de gamba roja de Vilanova
Vilanova's red prawn ravioli

Llobarro al forn amb remolatxa i raïm
Lubina al horno con remolacha y uva
Baked sea bass with beetroot and grapes

Xai a baixa temperatura amb aigua de ceba i brots de pi
Cordero a baja temperatura con agua de cebolla y brotes de pino
Lamb at low temperature with onion water and pine sprouts

Plàtan caramel·litzat, pera amb el seu almívar i granissat de lichi
Plátano caramelizado, pera con su almíbar y granizado de lichi
Caramelized banana, pear with its syrup and lychee granita

Gelat d'oli d'oliva amb textures de xocolata i taronja
Helado de aceite de oliva con texturas de chocolate y naranja
Olive oil ice cream with chocolate and orange textures

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 / hotelmastinell.com