

mastinellcavahotel

HOTEL BOUTIQUE by OLIVIA HOTELS

Carta de Temporada En Rima

Entrants / Entrantes / Starters

Gaspatxo de tomàquet amb granissat d'alfàbrega i gamba vermella (10,14) 11,00 €


Gazpacho de tomate con granizado de albahaca y gamba roja
Cold tomato soup "Gazpacho" with basil granita and red prawn

Amanida de remolatxa amb formatge feta  (3,14) 10,20 €

Ensalada de remolacha con queso feta
Beetroot salad with feta cheese

Delícia de cabdell amb verat i lliquat d'enciam de l'horta (1,5,10,14) 12,00 €

Delicia de cogollo con caballa y licuado de lechuga de nuestra huerta
Heart delicacy with mackerel and lettuce smoothie from our garden

Albergínia xinesa, miso, nous, menta i shitake amb salsa de iogurt  (3,6,11,13,14) 12,00 €

Berenjena china, miso, nueces, menta y shitake con salsa de yogurt
Chinese eggplant, miso, walnuts, mint and shitake with yogurt sauce

Fideus de cogombre, tiradito de llobarro i escuma de llet de tigre vermella (5,11,14) 14,80 €

Fideos de pepino con tiradito de lubina y espuma de leche de tigre roja
Cucumber noodles with sea bass "tiradito" and red tiger milk foam

Cargols amb sobrassada ibèrica picant (1,3,5,6,10,14) 14,30 €

Caracoles con sobrasada ibérica picante
Snails with spicy Iberian sobrasada

Canelons d'escorпора amb salsa americana (1,2,3,5,7,10,14) 15,00 €

Canelones de cabracho con salsa americana
Scorpion fish cannelloni with American sauce

Calamarcets farcits de botifarra del perol amb salsa de la seva tinta (1,3,5,7,10,14) 16,70 €

Calamarcitos rellenos de butifarra del perol con salsa de su tinta
Squid stuffed with "botifarra del perol" with its ink sauce

Principals / Principales / Main Courses

Melós de vedella amb esferes d'Idiazabal i salsa de cigrons (2,3,14) 14,00 €

Meloso de ternera con esferas de Idiazabal y salsa de garbanzos
Creamy veal with Idiazabal spheres and chickpea sauce

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>	
Pintada farcida de foie, amb puré de blat de moro i brots de fonoll (12,13,14)	18,50 €
Pintada rellena de foie con puré de maíz y brotes de hinojo <i>Guinea fowl stuffed with foie with maize purée and fennel sprouts</i>	
Peix de Llotja amb mango, curry vermell i salsa thai (5,14)	19,40 €
Pescado de lonja con mango, curry rojo y salsa thai <i>Fresh fish with mango, red curry and thai sauce</i>	
Terrina de garrí, pinzellada de poma amb mostassa de fruits vermells (3,4,11,12,14)	19,50 €
Terrina de cochinillo, pincelada de manzana y mostaza de frutos rojos <i>Suckling pig terrine, brushstroke of apple and red fruit mustard</i>	
Bacallà confitat al pil pil i fals risotto de xirivia (3,5,14)	21,00 €
Bacalao confitado al pil pil y falso risotto de chirivía <i>Cod confit with pil pil sauce and false parsnip risotto</i>	

Postres / Desserts

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



MOLUSCOS
Shellfish

1



CONTIENE
GLUTEN
Gluten

2



LACTEOS
Milk

3



GRANOS
DE SÉSAMO
Sesame

4



PESCADO
Fish

5



SOJA
Soya

6



HUEVOS
Eggs

7



ALTRAMUCES
Lupins

8



CACAHUETES
Peanuts

9



CRUSTÁCEOS
Crustacean

10



APIO
Celery

11



MOSTAZA
Mustard

12



FRUTOS
DE CÁSCARA
Nuts

13



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS
Sulphite

14