






mastinellcavahotel

HOTEL BOUTIQUE by OLIVIA HOTELS

Carta de Temporada En Rima

Entrants / Entrantes / Starters

Crema de carxofa amb encenalls de pernil  (14)	12,00 €
Crema de alcachofa con virutas de jamón de bellota <i>Artichoke cream with shavings of acorn-fed ham</i>	
Delícia de Cabdell marcada amb verat i liquat d'enciam d'horta (1,5,10,14)	12,50 €
Delicia de cogollo marcada con caballa y licuado de lechuga de la huerta <i>Heart delicacy marked with mackerel and lettuce smoothie from the garden</i>	
Amanida tibia d'espínacs i rovellons confitats, carabassa, panses i pinyons  (8,9,13,14)	13,20 €
Ensalada tibia de espinacas y niscalos confitados, calabaza, pasas y piñones <i>Warm salad with spinach and candied chanterelles, pumpkin, raisins and pine nuts</i>	
Albergínia xinesa, miso, nous, menta i shitake amb salsa de iogurt  (3,6,11,13,14)	12,50 €
Berenjena china, miso, nueces, menta y shitake con salsa de yogurt <i>Chinese eggplant, miso, walnuts, mint and shitake with yogurt sauce</i>	
Trinxat de patata i col, ou a baixa temperatura, botifarra i vel de papada (2,7,14)	14,30 €
Trinchado de patata y col, huevo a baja temperatura, butifarra y velo de papada <i>Potato and cabbage trinxat, low-temperature egg, sausage and dewlap veil</i>	
Canelons de cua de bou amb beixamel de trompeta de la mort (2,3,7,11,14)	15,50 €
Canelones de cola de buey con bechamel de trompetas muertas <i>Oxtail cannelloni with horn of plenty mushrooms béchamel sauce</i>	
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 <i>Squid stuffed with "butifarra del perol" with its ink sauce</i>	

Principals / Principales / Main Courses

Mandonguilles amb salsa tailandesa i brots de soja (2,10,14)	14,50 €
Albóndigas con salsa tailandesa y brotes de soja <i>Meatballs with Thai sauce and soy sprouts</i>	
Melós de vedella amb esferes d'Idiazabal i salsa de cigrons (2,3,14)	15,00 €
Meloso de ternera con esferas de Idiazabal y salsa de garbanzos <i>Creamy veal with Idiazabal spheres and chickpea sauce</i>	

Peus de porc amb vieira i gel de pastanaga (4,10,14)	18,00 €
Pies de cerdo con vieiras y gel de zanahoria <i>Pork feet with "calçots" with scallops and carrot gel</i>	
Arròs melós de colomí amb camagroc (10,14)	19,50 €
Arroz meloso de pichón con trompetas amarillas <i>Mellow pigeon rice with yellow foots</i>	
Peix de Llotja amb porro confitat, salsa de taronja i farigola (5,14)	20,00 €
Pescado de lonja con puerro confitado, salsa de naranja y tomillo <i>Fresh fish with confit leek, orange and thyme sauce</i>	
Terrina de garrí, pinzellada de poma amb mostassa de fruits vermells (3,4,11,12,14)	20,00 €
Terrina de cochinitillo, pinclada 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 chirivia <i>Cod confit with pil pil sauce and false 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 your 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 French toast with English cream</i>	
Pà de pessic d'avellana, cremós de xocolata, toffee i gelat de cardamom (2,3,7,14)	7,50 €
Bizcocho de avellada, cremoso de chocolate, toffee y helado de cardamomo <i>Hazelnut cake, chocolate cream, toffee and cardamom ice cream</i>	
Lemon pie (2,3,7,14)	6,50 €
Mel i mató (2,3,7,8,14)	6,00 €
Cheesecake (2,3,7,14)	6,50 €



MOLLUSCOS
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



CRUSTACEOS
Crustacean

10



APIO
Celery

11



MOSTAZA
Mustard

12



FRUTOS
DE CÁSCARA
Nuts

13



DIOXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS
Sulphite

14