



mastinellcavahotel

HOTEL BOUTIQUE by OLIVIA HOTELS

Menú Gastronòmic En Rima

Menú Gastronómico

Tasting menu

Dashi marí amb musclo del Delta en escabetx (1)

Dashi marino con mejillón en escabeche

Marine dashi with pickled mussels

Ceps amb vel de papada i salsa de pernil ibèric de gla (3)

Ceps con velo de papada y salsa de jamón ibérico de bellota

Ceps with jowl veil and acorn-fed Iberian ham sauce

Vieira al pil-pil de coliflor amb aire de mantega noisette (14)

Vieira al pil-pil de coliflor con aire de mantequilla noisette

Scallop with cauliflower pil-pil with noisette butter air

Gnocchi de llamàntol amb gamba vermella (14)

Gnocchi de bogavante con gamba roja

Lobster gnocchi with red prawn

Peix de llotja, salsa de calamar, ravenet encurtit i tàpara cruixent (14)

Pescado de lonja, salsa de calamar, rabanito encurtido y alcaparra crujiente

Fish market, squid sauce, pickled radish and crunchy capers fresh

Pintada farcida de foie amb crema de carabassa i demi glace (2,3,14)

Pintada rellena de foie con crema de calabaza y demi glace

Foie stuffed Guinea fowl with pumpkin cream and demi glace

La nostra versió del Gintònic amb sorbet de cogombre (2,3,7,14)

Nuestra versión del Gintónico con sorbete de pepino

Our version of Gintonic with cucumber sorbet

Cinc sentits de xocolata (2,3,7,14)

Cinco sentidos de chocolate

Five senses of chocolate

Petit Fours

Maridatge Inclòs / Maridaje Incluido / Pairing Included

77,00 € p.p IVA Inclòs / Iva Incluido. / Vat Included

Divendres i dissabte vespre / Viernes y sábado noche / Friday and Saturday evening

Informació i Reserves: 93.115.61.32 / info@hotelmastinell.com / hotelmastinell.com