



mastinellcavahotel

HOTEL BOUTIQUE by OLIVIA HOTELS

Menú Espai Gastronòmic En Rima
Menú Espacio Gastronómico En Rima
Menú Espacio Gastronómico En Rima

Navalla en escabetx amb pil-pil de romani

Navaja en escabeche con pil-pil de romero

Razor in pickle with rosemary pil-pil

Espàrrec blanc amb salsa de pernil i múrgoles

Espárrago blanco con salsa de jamón y colmenillas

White asparagus with ham sauce and morels

Pop amb romesco de curri vermell i terra d'all negre

Pulpo con romesco de curry rojo y tierra de ajo negro

Octopus with red curry romesco and black garlic ground

Fals ou de formatge amb risotto de bròquil i les seves textures

Falso huevo de queso con risotto de brócoli y sus texturas

Fake cheese egg with broccoli risotto and its textures

La nostra versió del suquet de rap

Nuestra versión del suquet de rape

Our version of the "Suquet with Monkfish"

Xai farcit de prunes i orellanes

Cordero relleno de ciruelas y orejones

Lamb stuffed with plums and dried apricots

Gin Tonic (Sorbet de cogombre, salsa anet, esferes de tònica)

Gin Tonic (Sorbete de pepino, salsa eneldo, esferas de tónica)

Gin Tonic (Cucumber sorbet, dill sauce, tonic spheres)

Peres a l'amontillat amb xocolata en teula

Peras al amontillado con chocolate en teja

Amontillado pears with chocolate on tile

Petit fours

Amb maridatge inclòs Con maridaje incluido With pairing included

