



mastinellcavahotel

HOTEL BOUTIQUE by OLIVIA HOTELS

Menú San Valentí Espai Gastronòmic En Rima
Menú San Valentín Espacio Gastronómico En Rima
Valentine's Day Menú Espacio Gastronómico En Rima

Verdures de temporada en escabetx amb pil-pil de bolets i romaní
Verduras de temporada en escabeche con pil-pil de setas y romero
Pickled seasonal vegetables with mushroom pil-pil and rosemary

Pèsol llàgrima del Maresme amb tripa de bacallà i pernil ibèric
Guisante lágrima del Maresme con tripa de bacalao y jamón ibérico
Maresme Pea with cod gut and Iberian ham

Fals ou de formatge amb rissoto de bròquil y les seves textures
Falso huevo de queso con rissoto de brócoli y sus texturas
Fake cheese egg with broccoli rissoto and its textures

La nostra versió del suquet de rap, llamàntol i escamarlà
Nuestra versión del "suquet" de rape, bogante y cigala
Our version of the "suquet" of monkfish, lobster and Norway lobster

Xai farcit de prunes i orellanes
Cordero relleno de ciruelas y orejones
Lamb stuffed with plums and dried apricots

Roser de matinada amb aroma de rosa
Rocío de la mañana con aroma de rosa
Morning dew with rose arome

Peres al "amontillado" amb teula de xocolata
Peras al "amontillado" con teja de chocolate
Pears in amontillado wine with chocolate tile

PETIT FOURS

Maridatge i Café Inclòs / **Maridaje y Café Incluido**
Pairing and Coffee Included

77,00 € per pax (Iva Inc)

Informació i Reserves:
93.115.61.32

info@hotelmastinell.com / hotelmastinell.com