

Sant Jordi 2023

Menú Gastronòmic

El nostre Vermuth de Sant Jordi

Nuestro Vermuth de Sant Jordi

Our “Sant Jordi” Vermuth

Niguiri de calamar amb papada i brou de ceba

Niguiri de calamar con papada y consomé de cebolla

Squid niguiri with jowls and onion broth

Bolet amb chutney de pera

Seta con chutney de pera

Funghi with pear chutney

Bouillabaisse de carabiners

Bouillabaisse de carabinieri

Red shrimp bouillabaisse

Turbot amb salsa holandesa d'espàrrecs verds i les seves textures

Rodaballo con salsa holandesa de espàrrecs verdes y sus texturas

Turbot with hollandaise sauce of green asparagus and its textures

Filet de vedella amb puré de celery, patata “platillo”, salsa de foie i múrgoles

Solomillo de ternera con puré de apionabo, patata platillo, salsa de foie y colmenillas

Beef tenderloin with celeriac puree, “platillo” potato , foie sauce and mushrooms

Sopa d’alfàbrega amb gelat de coco i gelatina de menta

Sopa de albahaca con helado de coco y gelatina de menta

Basil soup with coconut ice cream and mint jelly

Les postres de Sant Jordi

Postres de Sant Jordi

“Sant Jordi” desserts

Celler / Bodega / Cellar

Maridatge amb Vins i Caves Mastinell

Maridaje con Vinos y Cavas Mastinell

Pairing with Mastinell Wines and Cavas

€ 77.00 € p.p

IVA Inclòs / Iva Inc. / Vat Inc.



Sant Jordi 2023

Olivia hotels Collection

Cava & Hotel Mastinell
Ctra. Vilafranca a, Ctra. Sant Martí Sarroca,
km. 0, 5, 08720 Vilafranca del Penedès
93 116 61 32

mastinell
cava & hotel
BOUTIQUE *****

