



mastinellcavahotel

HOTEL BOUTIQUE by OLIVIA HOTELS

Menú Gastronòmic 2023 En Rima

Dau de salmó amb porro i salaons propis (3, 5, 12, 14)

Dado de salmón con puerro y encurtidos propios
Salmon cube with leeks and pickles

Tàrtar de tomàquet i síndria amb xarrup de menta (3, 14)

Tartar de tomate y sandía con sorbete de menta
Tomato and watermelon tartar with mint sorbet

Pop, all negre, raïm i ametlla (1, 2, 13, 14)

Pulpo, ajo negro, uva y almendra
Octopus, black garlic, grapes and almonds

Carabiner amb fonoll, taronja i salsa americana (1, 5, 10, 14)

Carabineros con hinojo, naranja y aire de salsa americana
Carabinero with fennel, orange and air of american sauce

Llobarro amb salsa holandesa, espinacs i pinyons (5, 7, 8, 14)

Lubina con salsa holandesa, espinacas y piñones
Sea bass with hollandaise sauce, spinach and pine nuts

Pollastre del Penedès farcit de foie amb puré de nap (3, 14)

Pollo del Penedès relleno de foie con puré de nabo
Penedès chicken stuffed with foie with turnip purée

Fals pa de pessic de maracuià amb granissat de rom i xarrup de pinya (14)

Falso bizcocho de maracuyá con granizado de ron y sorbete de piña
False passion fruit sponge cake with rum granita and pineapple sorbet

Bombó de fruits vermells i bombó de xocolata blanca amb cremós de xocolata (2, 3, 13, 14)

Bombón de frutos rojos i bombón de xocolate blanco con cremoso de chocolate
Red fruit bonbon and white chocolate bonbon with creamy chocolate cream

Petit Fours

Maridatge / Maridaje Inc.

77,00 € p.p IVA Inclòs / Iva Inc.



MOLLISCOS
Shellfish

1



CONTIENE
GLUTEN
Gluten

2



LACTIOS
Milk

3



GRANOS
DE SESAMO
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



E-X
DIOXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS
Sulphite

14