



mastinellcavahotel

HOTEL BOUTIQUE by OLIVIA HOTELS

Menú de Festa Major 2023 En Rima

Tàrtar de llobarro, olivada i “ajoblanco”

Tartar de lubina, olivada y ajoblanco

Sea bass tartare, smash olives and “ajoblanco” cold soup

Mozzarella de búfala, mango i tomàquet amanit amb vinagreta d’anxoves

Mozzarella de búfala, mango y tomate aliñado con vinagreta de anchoas

Buffalo mozzarella, mango and tomatoe seasoned with anchovy vinaigrette

Albergínia glasejada al miso amb fideus de Daikon adobats

Berenjena glaseada en miso con fideos de Daikon encurtidos

Miso Glazed eggplant with pickled Daikon Noodles

Parmentier de bolets de temporada i ou a baixa temperatura

Parmentier de setas de temporada y huevo a baja temperatura

Parmentier of seasonal mushrooms and egg at low temperature

Turbot a la meunière d’escopinyes

Rodaballo a la meunière de berberechos

Turbot in cockle meunière

Magret d’ànec del Penedès, textures d’arrels i nabius

Magret de pato del Penedès, texturas de raices y arándanos

Penedès duck magret, roots textures and blueberries

Cremòs de Yuzu i merenga

Cremosos de Yuzu y merengue

Creamy Yuzu and meringue

Quallada de cafè amb granissat de Wisky

Cuajada de café con granizado de Wisky

Whisky granita coffe curd

Petit Fours

Maridatge Inc. / Maridaje Inc. / Pairing Included

79,00 € p.p IVA Inclòs / Iva Inc. / Vat Inc.