



mastinellcavahotel

HOTEL BOUTIQUE by OLIVIA HOTELS

Menú Gastronòmic Febrer 2024

Esfèric cruixent farcit de parmentier de formatge i melós de vedella (2,3)

Esférico crujiente relleno de parmentier de queso y meloso de ternera
Crispy spheric filled with parmentier of cheese and veal jus

Gnnochi de patata cremós i trufat en brou de ceps (2,3,11)

Ñoqui de patata cremoso y trufado en caldo de boletus
Creamy and truffled potato Gnocchi in cep broth

Pop, terra de pebre vermell i allada gallega (1, 3, 13)

Pulpo, tierra de pimiento rojo y ajo gallego
Octopus, red pepper earth, and Galician garlic

Tagliatelle de calamar a la carbonara de musclos (1, 5, 10, 3, 11, 6)

Tallarines de calamar a la carbonara de mejillones
Squid Tagliatelle in mussel carbonara

Bacallà confitat, carxofes i pèsols (5)

Bacalao confitado, alcachofas y guisantes
Confit cod, artichokes, and peas

Espatleta de cabrit desossada, gel de menta i cendra d'albergínia (2, 3, 11)

Paletilla de cabrito deshuesada, gel de menta y ceniza de berenjena
Deboned goat shoulder, mint gel, and eggplant ash

Granissat de maduixa i mojito (14)

Granizado de fresa y mojito
Strawberry and mojito granita

Tiramisú de festucs i gerds (2, 3, 7, 13)

Tiramisú de cacahuets y arándanos
Peanut and berry Tiramisu

Maridatge / Maridaje / Pairing incl.

77,00 € p.p IVA inclòs / IVA incl. / VAT incl.



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13



14