



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

Xupa-xups de foie i mango
Chupa chups de foie y mango
Foie gras and mango lollipops

Daus de tonyina Balfegó. Ponzu de ocotto i maionesa fumada
Dados de atún Balfegó. Ponzu de ocotto y mayonesa ahumada
Balfegó tuna dice. Ocotto ponzu and smoked mayonnaise

Tallarins de calamar a la carbonara de musclos
Tallarines de calamar a la carbonara de mejillones
Squid noodles with mussel carbonara

Arròs melós mariner amb carabiners
Arroz meloso marinero con cigalas
Seafood creamy rice with langoustines

Cueta de rap embolicada en espinacs i salsa cremosa de cava
Cola de rape envuelta en espinacas con salsa cremosa de cava
Monkfish tail wrapped in spinach with creamy cava sauce

Llom de xai al ras-el-hanout amb verduretes rostides
Lomo de cordero al ras-el-hanout con verduras asadas
Lamb loin with ras-el-hanout and roasted vegetables

Granissat de maduixa i mojito
Granizado de fresa y mojito
Strawberry and mojito granita

El nostre postre especial de Sant Valentí
Nuestro postre especial para el Día de San Valentín
Our special dessert for Valentine's Day

PETIT FOURS

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

79,00 € per pax (Iva Inc)

Informació i Reserves:

93.115.61.32

info@hotelmastinell.com / hotelmastinell.com