



mastinellcavahotel

HOTEL BOUTIQUE by OLIVIA HOTELS

Menú Sant Jordi Espai Gastronòmic En Rima
Menú San Jordi Espacio Gastronómico En Rima
Sant Jordi Day Menú Gastronomic Space En Rima

Buñol de calçots amb romesco de nyàmera

Buñuelo de calçots con romesco de tupinambo
Calçots fritter with tupinambo romesco souce

Seitó marinat, gelee de cítrics i aigua d'olives

Boquerón marinado, gelee de cítricos y agua de olivas
Marinated anchovy, citrus gelee and olive water

Ceviche de gamba vermella, alvocat i blat

Ceviche de gamba roja, aguacate y maíz
Red prawn ceviche, avocado and corn

Carxofa confitada, botifarra de Perol i reducció de pollastre
Alcachofa confitada, butifarra de Perol y reducció de pollo
Confit artichoke, Perol sausage and chicken reduction

Ravioli d'escamarlà al safrà

Ravioli de cigala al azafrán
Crayfish ravioli with saffron

Ratlla a la mantega fumada amb puré de iuca

Raya a la mantequilla ahumada con puré de yuca
Ray with smoked butter and yuca puree

Carré de xai amb ras l'hanout

Carré de cordero con ras le hanout
Lamb loin with ras le hanout

Maduixots de xocolata blanca, iogurt i vainilla

Fresones de chocolate blanco, yogur y vainilla
White chocolate strawberry, yogurt and vanilla

Pastís de formatge brie amb gelatina de moscatell

Pastel de queso brie con gelatina de moscatel
Brie cheesecake with moscatel gelatin

PETIT FOURS

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

79,00 € per pax (Iva Inc)