



mastinellcavahotel

HOTEL BOUTIQUE by OLIVIA HOTELS

Menú Gastronòmic

Humus de tomàquet amb textures d'alfàbrega

Hummus de tomate con texturas de albahaca

Tomato hummus with basil textures

Pop, patata violeta i aire de pebre vermell

Pulpo, patata violeta y aire de pimiento rojo

Octopus, purple potato, and red pepper air

Tagliatelle de calamar amb salsa de xocolata blanca i cloïses

Tallarines de calamar con salsa de chocolate blanco y almejas

Squid tagliatelle with white chocolate sauce and clams

Caneló d'ànec amb mut del Penedès i foie amb beixamel de prunes

Canelón de pato mudo del Penedès y foie con bechamel de ciruelas

Penedès mute duck and foie gras cannelloni with prune béchamel

Bacallà amb pèsols i espinacs

Bacalao con guisantes y espinacas

Cod with peas and spinach

Presca ibèrica a baixa temperatura amb fruits vermells i poma

Presca ibérica a baja temperatura con frutos rojos y manzana

Low-temperature Iberian pork shoulder with red fruits and apple

Versió de pinya colada

Versión de piña colada

Piña colada version

Pà de pesic, toffe salat i pralineé d'avellana

Bizcocho, toffee salado y praliné de avellana

Sponge cake, salted toffee, and hazelnut praline

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