



mastinellcavahotel

HOTEL BOUTIQUE by OLIVIA HOTELS

MENÚ GASTRONÒMIC DEGUSTACIÓ

MENÚ GASTRONÓMICO DEGUSTACIÓN I GASTRONOMIC TASTING MENU

Nits de Divendres i Dissabtes | Noches de Viernes y Sabados | Friday and Saturday nights

Flor ibérica d'estiu

Flor de verano ibérica

Iberian summer blossom

Gaspaxo de préssec de vinya amb gelat de festuc (2, 3, 7, 13)

Gazpacho de melocotón de viña con helado de pistacho

Vineyard peach gazpacho with pistachio ice cream

Tàrtar de salmó salvatge en croissant de mantega i maionesa de tòfona (5,10, 12)

Tartar de salmón salvaje en croissant de mantequilla y mayonesa de trufa

Wild salmon tartare in butter croissant with truffle mayonnaise

Tendresa de Bacallà en Brou Lleuger amb Tubèrculs (5)

Ternura de Bacalao en caldo ligero con tubérculos

Tender Cod in Light Broth with Root Vegetables

Pop a la planxa amb coleslaw al kimchi (1, 2, 5, 8, 10, 13)

Pulpo a la plancha con coleslaw al kimchi

Grilled octopus with kimchi coleslaw

Filet de vedella amb puré de patata trufada i salsa de foie (2, 8, 12, 13)

Solomillo de ternera con puré de patata trufada y salsa de foie

Beef tenderloin with truffled mashed potatoes and foie sauce

Delícia de Milfulles amb Toc de Maduixes (2, 3, 13)

Delicias de milhojas con toque de fresas

Mille-Feuille delight with a hint of strawberries

Caneló de pinya amb semifred de xocolata negra (2, 3, 9, 13, 14)

Canelón de piña con semifrío de chocolate negro

Pineapple cannelloni with dark chocolate semifreddo

Maridatge / Maridaje / Pairing incl.

79,00 € p.p IVA inclòs / IVA incl. / VAT incl.



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13



14