



mastinellcavahotel

HOTEL BOUTIQUE by OLIVIA HOTELS

Carta de Temporada En Rima

Entrants | Entrantes | Starters

Albergínia amb iogurt cítric, ametlla torrada i granada (3, 13) Berenjena con yogur cítrico, almendra tostada y granada <i>Eggplant with citrus yogurt, toasted almond and pomegranate</i>	11,70 €
Caneló de pollastre rostit amb beixamel de ceps i parmesà (2, 3) Canelón de pollo asado con bechamel de setas y parmesano <i>Roast chicken cannelloni with mushroom béchamel and Parmesan</i>	12,80 €
Foie mi-cuit casolà amb sal de vi i mermelada de violeta (2, 14) Foie mi-cuit casero con sal de vino y mermelada de violeta <i>Homemade foie mi-cuit with wine salt and violet marmalade</i>	16,80 €
Burrata amb romesco de carabassa, mini porro confitat i pipes (3, 13, 14) Burrata con romesco de calabaza, mini puerro confitado y pipas <i>Burrata with pumpkin romesco, confit mini leek and seeds</i>	15,20 €
Ou a baixa temperatura amb crema de bolets i pernil ibèric (2, 3, 7) Huevo a baja temperatura con crema de setas y jamón ibérico <i>Slow-cooked egg with mushroom cream and Iberian ham</i>	14,50 €
Flor de carxofa confitada amb cansalada ibèrica, emulsió de rovell, pecorino i tòfona (2, 3, 7) Flor de alcachofa confitada con panceta ibèrica, emulsió de yema, pecorino y trufa <i>Confit artichoke flower with Iberian pancetta, yolk emulsion, pecorino and truffle</i>	14,20 €

Suplement terrassa 10% | Suplemento terraza 10% | Terrace Supplement 10%

Principals | Principales | Main Courses

Arròs melós de gamba amb emulsió dels caps (5,10) Arroz meloso de gamba con emulsión de sus cabezas <i>Creamy prawn rice with prawn head emulsion</i>	23,00 €
Galta de porc ibèric, ceps i poma (3, 14) Carrillera de cerdo ibérico con setas y manzana <i>Iberian pork cheek with mushrooms and apple</i>	22,00 €
Bacallà amb samfaina, escumós de moniato i oliva negra (3, 5) Bacalao con pisto, espumoso de boniato y aceituna negra <i>Cod with ratatouille, sweet potato foam and black olive</i>	24,00 €
Mar i muntanya de mandonguilles i rap amb allioli de safrà (2, 3, 5, 7, 10) Mar y montaña de albóndigas y rape con alioli de azafrán <i>Surf and turf of meatballs and monkfish with saffron aioli</i>	18,00 €
Tataki de vedella madurada amb patata entofonada, tirabecs i suc de rostit (3, 14) Tataki de ternera madurada con patata trufada, tirabeques y jugo de asado <i>Aged beef tataki with truffled potato, snow peas and roasting jus</i>	23,50 €
Corball salvatge amb albergínia, miso blanc, fonoll i shiso (5, 6) Corvina salvaje con berenjena, miso blanco, hinojo y shiso <i>Wild sea bass with eggplant, white miso, fennel and shiso</i>	19,00 €



MOLUSCOS
Shellfish

1



CONTIENE
GLUTEN

2



LACTEOS
Milk

3



GRANOS
DE SÉSAMO

4



PESCADO
Fish

5



SOJA
Soy

6



HUEVOS
Eggs

7



ALTRAMUCES
Lunine

8



CAJAHUJETES
Peanute

9



CRUSTACEOS
Crustacean

10



APIO
Celery

11



MOSTAZA
Mustard

12



FRUTOS
DE CÁSCARA

13



E-X
DIOXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS

14