

COM A PRELUDI / ANTES DE EMPEZAR / BEFORE WE BEGIN

Carxofa amb guanciale, crema de moniato, parmesà i perles cítriques – 12€

Alcachofa con guanciale, crema de boniato, parmesano y perlas cítricas

Artichoke with guanciale, sweet potato purée, parmesan cheese and citrus pearls

Taula de curats i fumats (salmó, tonyina, peix llimona) – 16€

Tabla de curados y ahumados (salmón, atún, pez limón)

Cured & smoked fish platter (salmon, tuna, hamachi)

Olives Gordal farcida de brava i reducció de vermut – 18€

Aceitunas Gordal rellenas de brava y reducción de vermut

Stuffed Gordal olives, brava sauce and vermut reduction

ENTRANTS / ENTRANTES / STARTERS

Tomàquets de l'hort amb amanida líquida – 12,5 €

Tomates del huerto con ensalada líquida

Garden tomatoes with liquid salad

Caneló tradicional Mastinell de pollastre, panses, pinyons i orellanes – 18 €

Canelón tradicional Mastinell de pollo con vino rancio, pasas, piñones y orellanas

Traditional Catalan cannelloni Mastinell with chicken, raisins, pine nuts and sweet fritters

Crema vichyssoise rosa amb tartare de llagostins, arròs salvatge cruixent i burrata – 15 €

Crema vichyssoise rosa con tartare de langostinos, arroz salvaje crujiente y burrata

Pink vichyssoise cream with prawn tartare, crispy wild rice and burrata

Amanida Xató amb bacallà, ceba morada encurtida, escarola i anxova – 16 €

Ensalada Xató con bacalao, cebolla morada encurtida, escarola y anchoa

Xató salad with salt cod, pickled red onion, escarole and anchovy

Amanida i sopeta d'espínaca fresca, tartare d'alcavat i ceps confitats, escamarlà al vapor i sorbet de Yuzu – 16 €

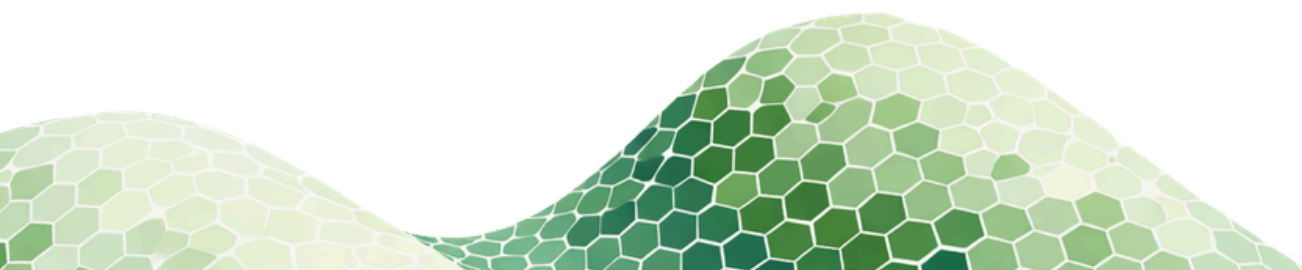
Ensalada y sopita de espínaca fresca, tartare de aguacate y ceps confitados, cigala al vapor y sorbete de Yuzu

Fresh spinach salad & soup, avocado and cep tartare, steamed langoustine and Yuzu sorbet

Tataki de tonyina marinada amb chutney de tomàquet, col xinesa, alcavat i mango amb coriandre i tàperes – 16 €

Tataki de atún marinado con chutney de tomate, col china, aguacate y mango con cilantro y alcaparras

Marinated tuna tataki with tomato chutney, Napa cabbage, avocado and mango with coriander and capers



PRINCIPALS / PRINCIPALES / MAIN COURSES

Arròs melós de gamba amb emulsió dels caps – 27,5 €  (MIN 2 PAX.)

Arroz meloso de gamba con emulsión de sus cabezas

Creamy prawn rice with prawn head emulsion

Llom de Salmó fresc amb polenta a la taronja, soja, mantega de miso i verdures saltejades – 25 €

Lomo de salmón fresco con polenta a la naranja, soja, mantequilla de miso y verduritas salteadas

Fresh salmon fillet with orange polenta, soy, miso butter and sautéed vegetables

Costella de Xai amb milfulls de patata, cansalada i formatge i cebetes perla al Porto – 26,5 €

Costilla de cordero con milhojas de patata, panceta y queso, y cebollitas perla al Oporto

Lamb rib with potato millefeuille, pancetta and cheese, and pearl onions in Port wine

Filet de vedella amb salsa de ceps, trinxat amb botifarra negra i suc d'Oporto – 27 €

Solomillo de ternera con salsa de setas, "trinxat" con butifarra negra y jugo de Oporto

Beef sirloin with mushroom sauce, "trinxat" with Catalan black pudding and Port wine jus

Gall del Penedès farcit de múrgules, puré d'orellanes, risotto de blat tendre i salsa mel i mostassa – 25 €

Gall del Penedès relleno de múrgulas, puré de orellanas, risotto de trigo tierno y salsa miel y mostaza

Penedès cockerel stuffed with morels, dried apricot purée, soft wheat risotto and honey mustard sauce

Turbot amb alls tendres, avellanes, vieira, puré de coliflor i germinats – 27 €

Rodaballo con ajos tiernos, avellanas, vieira, puré de coliflor y germinados

Turbot with young garlic, hazelnuts, scallop, cauliflower purée and sprouts

CARTA GASTRONÒMICA – PRIMAVERA 2026

A En Rima, la primavera es viu a taula.

El Penedès floreix i marca el ritme d'una cuina fresca, delicada i plena de matisos. El producte de temporada es converteix en protagonista, amb plats que evocuen la terra, la llum i el renaixement del paisatge.

Cada elaboració dialoga amb els vins i caves de Mastinell, en una harmonia pensada perquè tot rimí.





MASTINELL
CAVA & HOTEL

olivia
hotels
Collection

EL TANCAMENT PERFECTE

A En Rima, el final no és un punt, sinó un record.

Els nostres postres neixen de la terra que ens envolta, del ritme de les vinyes i de la dolçor pausada del Penedès.

Sabors subtils, textures delicades i un equilibri pensat per allargar el plaer fins a l'últim instant.

Aquí, cada mos és una invitació a quedar-se una mica més.

En En Rima, el final no es un punto, sino un recuerdo.

Nuestros postres nacen de la tierra que nos rodea, del ritmo de las viñas y de la dulzura pausada del Penedès.

Sabores sutiles, texturas delicadas y un equilibrio pensado para alargar el placer hasta el último instante.

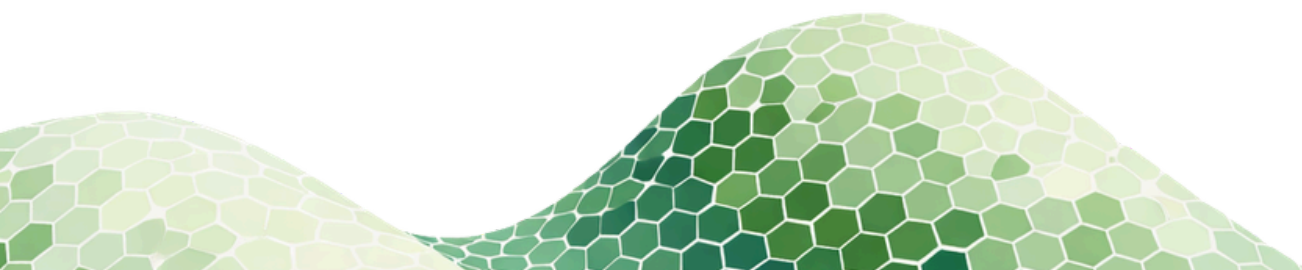
Aquí, cada bocado es una invitación a quedarse un poco más.

At En Rima, the ending is not a point, but a memory.

Our desserts are born from the land that surrounds us, from the rhythm of the vineyards and the gentle sweetness of Penedès.

Subtle flavors, delicate textures, and a balance designed to extend the pleasure to the very last moment.

Here, every bite invites you to stay a little longer.



POSTRES / POSTRES / DESSERTS

Coulant de dolç de llet amb gelat de cafè de Guatemala, pepites de xocolata i crumble d'ametlla – 9 €

Coulant de dulce de leche con helado de café de Guatemala, pepitas de chocolate y crumble de almendra

Dulce de leche coulant with Guatemala coffee ice cream, chocolate chips and almond crumble

Textures de xocolata amb essència de regalèssia – 9 €

Texturas de chocolate con esencia de regaliz

Chocolate textures with liquorice essence

Fruita de temporada tallada amb sorbet cítric (llimona, taronja, maracujà o maduixa) – 8 €

Fruta de temporada cortada con sorbete cítrico (limón, naranja, maracuyá o frambuesa)

Seasonal fruit with citrus sorbet (lemon, orange, passion fruit or raspberry)

Cremós de coco gelat amb taronja i cruixent de mel – 8 €

Cremoso de coco helado con naranja y crujiente de miel

Frozen coconut crèmeux with orange and honey crisp

El nostre homenatge al carquinyoli – 8 €

Nuestro homenaje al carquiñoli

Our tribute to the carquinyoli

