

MENÚ GASTRONÒMIC DEGUSTACIÓ

MENÚ GASTRONÓMICO DEGUSTACIÓN | GASTRONOMIC TASTING MENU

Nits de Divendres i Dissabte | Noches de Viernes y Sábado | Friday and Saturday nights

Carxofa amb guanciale, crema de moniato, parmesà i perles cítriques (3)

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

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

Crema de carbassa amb gingebre i la seva guarnició (2, 4, 9)

Crema de calabaza con jengibre y su guarnición

Pumpkin and ginger cream with its garnish

Tàrtar de gamba amb suquet de curri suau i noodles d'arròs (1, 2, 5)

Tartar de gamba en suquet de curry suave con noodles de arroz

Prawn tartare in mild curry suquet with rice noodles

Flam de calçot amb textures i romesco (2, 3 7, 13)

Flan de calçot con texturas y romesco

Calçot flan with textures and romesco

Caneló tradicional Mastinell de pollastre, panses, pinyons i orellanes (2, 3, 7, 13)

Canelón tradicional Mastinell de pollo, pasas, piñones y orejones

Traditional Mastinell chicken cannelloni with raisins, pine nuts, and dried apricots

Turbot a la planxa , pure de coliflor i oli d'avellanes i all tendre (1, 3, 5, 13, 14)

Rodaballo a la plancha , pure de coliflor y aceite de avellanes y ajo tierno

Turbot in its own sauce with scallop, cauliflower purée, hazelnut oil, and young garlic

Costelles de xai, crema d'alls i vainilla, kale cruixent (3, 14)

Costillas de cordero, crema de ajo y vainilla, kale crujiente

Lamb ribs with garlic & vainilla cream and crispy kale

Cremós de coco fred amb taronja i cruixent de mel (2, 3, 7)

Cremoso de coco helado de naranja y crujiente de miel

Chilled coconut cream with orange and honey crunch

Trufes Cava Mastinell (2, 3, 7)

Trufas Cava Mastinell

Mastinell Cava truffles

Maridatge / Maridaje / Pairing incl.

89,00 € p.p IVA inclòs / IVA incl. / VAT.



MOLUSCOS
Shellfish

1



CONTIENE
GLUTEN
Gluten

2



LACTEOS
Milk

3



GRANOS
DE SESAMO
Sesame

4



PESCADO
Fish

5



SOJA
Soya

6



HUEVOS
Eggs

7



ALTRAMUCES
Lupins

8



CACAHUETES
Peanuts

9



CRUSTACEOS
Crustacean

10



APIO
Celery

11



MOSTAZA
Mustard

12



FRUTOS
DE CÁSCARA
Nuts

13



DIOXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS
Sulphite

14