



MASTINELL

CAVA & HOTEL

MENÚ EXECUTIU FEINERS MENÚ EJECUTIVO LABORABLES BUSINESS LUNCH

SELECCIONI UN PLAT DE CADA CATEGORIA
SELECCIONE UN PLATO DE CADA CATEGORÍA
PLEASE SELECT ONE DISH FROM EACH CATEGORY

PER COMENÇAR

Crema de blat de moro amb nachos, blat de moro torrat, tàrtar de llagostins, formatge Mató català i ceba morada adobada
Crema de maíz con nachos, maíz tostado, tartar de langostinos, queso Mató catalán y cebolla morada encurtida
Corn cream with nachos, toasted corn, prawn tartare, Catalan Mató cheese and pickled red onion

Amanida d'escarola amb timbal d'escalivada, sardina fumada, focaccia de ceba i vinagreta d'alfàbrega
Ensalada de escarola con timbal de escalivada, sardina ahumada, focaccia de cebolla y vinagreta de albahaca
Escarole salad with roasted vegetable timbale, smoked sardine, onion focaccia and basil vinaigrette

PLAT PRINCIPAL

Lluç gratinat amb salsa rouille, all dolç, espàrrecs verds i crema americana de gamba
Merluza gratinada con salsa rouille, ajo dulce, espárragos verdes y crema americana de gamba
Gratinated hake with rouille sauce, sweet garlic, green asparagus and prawn bisque

Galta de porc cuïta a baixa temperatura amb puré de poma verda i nyoqui cruixent al romaní
Galta de cerdo cocida a baja temperatura con puré de manzana verde y ñoqui crujiente al romero
Slow-cooked pork cheek with green apple purée and crispy rosemary gnocchi

EL TOC DOLÇ

Selecció de fruita fresca de temporada
Selección de fruta fresca de temporada
Selection of fresh seasonal fruit

Vas cremós de tiramisú Mastinell al cacau
Vaso cremoso de tiramisú Mastinell al cacao
Creamy Mastinell tiramisu with cocoa

35€ P.P (IVA INCLÒS / IVA INCL. / VAT INCL.)

CELLER MASTINELL, AIGUA, CAFÈ I PA INCLOSOS
BODEGA MASTINELL, AGUA, CAFÉ Y PAN INCLUIDOS
PAIRING MASTINELL, WATER, COFFEE AND BREAD INCLUDED
CERVESA I REFRESCS NO INCLOSOS
CERVEZA Y REFRESCOS NO INCLUIDOS
BEER AND SOFT DRINKS NOT INCLUDED

AL·LÈRGENS
ALÉRGENOS
ALLERGENS

