

MASTINELL

CAVA & HOTEL

Menü Sant Joan

MENÚ DEGUSTACIÓ

“Ajoblanco” d’ametlla Marcona, raïm blanc i negre, cogombre envinagrat i el nostre pernil d’ànec

Ceviche de corball amb llet de tigre d’ají groc, moniato cuit, cruixent de pastanaga i cremós de mango i llima

Caneló de peix i marisc amb salsa americana i cruixent de ceba

Calamarsets farcits de botifarra del perol en la seva tinta

Turbot salvatge amb puré de coliflor i picada d’all i avellana amb oli aromatitzat

Terrina de melós de xai, puré d’api-rave torrat amb perfum de vainilla i chutney de pera

Milfulls cruixent de crema amb melmelada de maduixots i mòdena amb una crema lleugera de taronja sanguina

Tòfones al cava Mastinell

(MARIDATGE MASTINELL INCLÒS)

98,00 € P.P IVA INCLÒS



MASTINELL

CAVA & HOTEL

Menü San Juan

MENÚ DEGUSTACIÓN

Ajoblanco de almendra Marcona, uva blanca y morada, pepino encurtido y nuestro jamón de pato

Ceviche de corvina con leche de tigre de ají amarillo, boniato cocido, crujiente de zanahoria y cremoso de mango-lima

Canelón de pescado y marisco con salsa americana y crujiente de cebolla

Calamarcitos rellenos de butifarra del perol en su tinta

Rodaballo salvaje con puré de coliflor y picada de ajo y avellana en aceite aromatizado

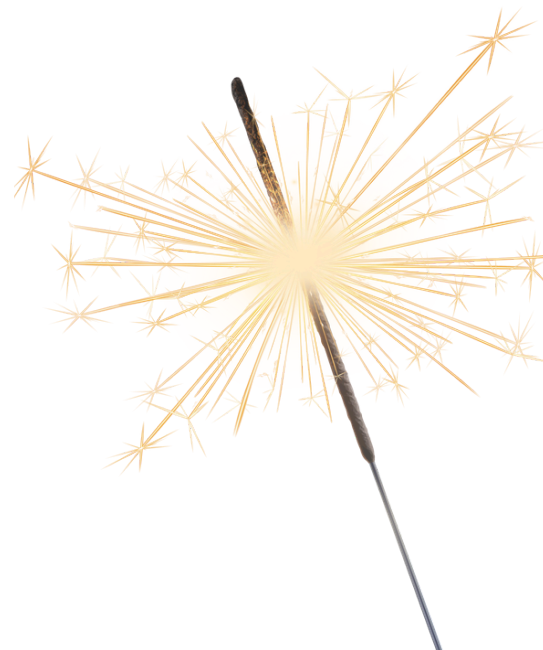
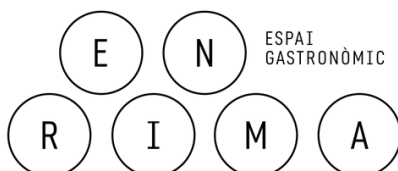
Terrina de meloso de cordero, puré de apio-nabo tostado con perfume de vainilla y chutney de pera

Milhojas crujiente de crema con mermelada de fresones y módena con una crema ligera de naranja sanguínea

Trufas al cava Mastinell.

(MARIDAJE MASTINELL INCLUIDO)

98,00 € P.P IVA INCLUIDO



Menü Sant Joan

TASTING MENU

Marcona almond ajoblanco, white and red grapes, pickled cucumber and our homemade duck ham

Sea bass ceviche with yellow chili tiger's milk, cooked sweet potato, crispy carrot and mango-lime cream

Fish and seafood cannelloni with American sauce and crispy onion

Baby squid stuffed with butifarra del perol in its own ink

Wild turbot with cauliflower purée and garlic-hazelnut picada with aromatic oil

Lamb confit terrine, roasted celeriac purée with a hint of vanilla and pear chutney

Crispy cream mille-feuille with strawberry and Modena jam and a light blood orange cream

Mastinell cava truffles

(PAIRING INCLUDED)

98,00 € P.P VAT INCLUDED

