COM A PRELUDI / ANTES DE EMPEZAR / BEFORE WE BEGIN

Carxofa amb pernil d'ànec, crema de moniato, parmesà i perles cítriques *– 15€*
Alcachofa con jamón de pato, crema de boniato, parmesano y perlas cítricas
Artichoke with duck ham, sweet potato purée, parmesan cheese and citrus pearls

Salmó suke amb llet de tigre, mango fumat i tirabeques *– 13€*
Salmón suke con leche de tigre, mango ahumado y tirabeques
Suke salmon with tiger's milk, smoked mango and sugar snap peas

Olives Gordal farcides de brava i reducció de vermut *– 6€*
Aceitunas Gordal rellenas de brava y reducción de vermut
Stuffed Gordal olives, brava sauce and vermut reduction

ENTRANTS / ENTRANTES / STARTERS

Trio de tomàquets de l'hort amb burrata, pesto rosso, nous i préssec rostit *– 12,5 €*
Trío de tomates del huerto con burrata, pesto rosso, nueces y melocotón asado
Garden tomato trio with burrata, rosso pesto, walnuts and roasted peach

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 de pastanaga i llet de coco amb feta, tàrtar de pernil ibèric i gel d'alfàbrega *– 15 €*
Crema de zanahoria y leche de coco con queso feta, tartar de jamón ibérico y gel de albahaca
Carrot and coconut milk with feta, Iberian ham tartare and basil gel

Verduretes baby de temporada saltejades amb ponzu, ou a baixa temperatura, puré de remolatxa i salsa holandesa trufada *– 16 €*
Verduras baby de temporada salteadas con ponzu, huevo a baja temperatura, puré de remolacha y salsa holandesa trufada
Sautéed seasonal baby vegetables with ponzu, slow-cooked egg, beetroot purée and truffle hollandaise

Carpaccio de peus de porc amb tàrtar de gamba i les seves reduccions amb tocs de mandarina *– 16,5€*
Carpaccio de pies de cerdo con tartar de gamba y sus reducciones con toques de mandarina
Pig's trotter carpaccio with shrimp tartare and their reductions with hints of mandarin

Tataki de tonyina marinada amb chutney de mango, col xinesa, alvocat i mango amb coriandre i tàperes *– 17 €*
Tataki de atún marinado con chutney de mango, col china, aguacate y mango con cilantro y alcaparras
Marinated tuna tataki with mango chutney, Napa cabbage, avocado and mango with coriander and capers

ESPAI GASTRONÒMIC

MASTINELL
CAVA & HOTEL
*****

olivia hotels Collection

PRINCIPALS / PRINCIPALES / MAIN COURSES

Arròs melós de bolets de temporada amb secret ibèric i allioli de romesco — *27,5 €* *(MIN 2 PAX.)*
Arroz meloso de setas de temporada con secreto ibérico y alioli de romesco
Creamy seasonal mushroom rice with Iberian pork secreto and romesco aioli

Rap thai amb musclos, cloïsses i patata tornejada — *25 €*
Rape thai con mejillones y almejas y patata torneada
Thai monkfish with mussels, clams and turned potato

Costella de Xai amb milfulls de patata, formatge i cebetes perla al Porto i toc de tòfona — *26,5 €*
Costilla de cordero con milhojas de patata, queso, y cebollitas perla al Oporto y toque de trufa
Lamb rib with potato millefeuille, cheese, and pearl onions in Port wine and a hint of truffle

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 — TARDOR 2026

A En Rima, la tardor es viu a taula.
El Penedès es vesteix de tons càlids i marca el ritme d'una cuina reconfortant, delicada i plena de matisos. El producte de temporada es converteix en protagonista, amb plats que evoquen la terra, els colors i l'essència d'aquesta època de l'any.
Cada elaboració dialoga amb els vins i caves de Mastinell, en una harmonia pensada perquè tot rimi.

AL·LÈRGENS
ALÉRGENOS
ALLERGEN

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.

ENRIMA ESPAI GASTRONÒMIC

MASTINELL
CAVA & HOTEL
*****

olivia
hotels
Collection

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 crémeux with orange and honey crisp

El nostre homenatge al carquinyoli *– 8 €*
Nuestro homenaje al carquiñoli
Our tribute to the carquinyoli

AL·LÈRGENS
ALÉRGENOS
ALLERGEN

ESPAI GASTRONÒMIC

MASTINELL
CAVA & HOTEL

AL·LÈRGENS — ALÉRGENOS - ALLERGENS

COM A PRELUDI | ANTES DE EMPEZAR | BEFORE WE BEGIN

Carxofa amb guanciale, crema de moniato, parmesà i perles cítriques — Lactis
Salmó suke amb llet de tigre, mango fumat i tirabeques — Peix, Api
Olives Gordal farcida de brava i reducció de vermut — Sulfits

ENTRANTS | ENTRANTES | STARTERS

Trio de tomàquets de l'hort amb burrata, pesto rosso, nous i préssec rostit — Lactis, Fruits secs
Caneló tradicional Mastinell de pollastre, panses, pinyons i orellanes — Gluten, Lactis, Ous, Fruits secs
Crema de pastanaga i llet de coco amb feta, tàrtar de pernil ibèric i gel d'alfàbrega — Lactis
Verduretes baby de temporada saltejades amb ponzu, ou a baixa temperatura, puré de remolatxa i salsa holandesa trufada — Lactis, Soja, Ous
Carpaccio de peus de porc amb tàrtar de gambes i les seves reduccions amb tocs de mandarina — Crustacis, Sulfits, Apio
Tataki de tonyina marinada amb chutney de mango, col xinesa, alvocat amb coriandre i tàperes — Peix, Soja, Mostassa, Sulfits

PRINCIPALS | PRINCIPALES | MAIN COURSES

Arròs melós de bolets de temporada amb secret ibèric i allioli de romesco — Ous, Api
Rap thai amb musclos, cloïsses i patata tornejada — Peix, Mol·luscs, Gluten, Api, Lactis, Sulfits, Crustacis
Costella de Xai amb milfulls de patata, cansalada i formatge i cebetes perla al Porto i toc de tòfona— Lactis, Sulfits
Filet de vedella amb salsa de ceps, trinxat amb botifarra negra i suc d'Oporto — Lactis, Sulfits
Gall del Penedès farcit de múrgules, puré d'orellanes, risotto de blat tendre i salsa mel i mostassa — Lactis, Ous, Mostassa
Turbot amb alls tendres, avellanes, vieira, puré de coliflor i germinats — Peix, Crustacis, Gluten, Lactis, Mol·luscs, Mostassa

POSTRES | POSTRES | DESSERTS

Coulant de dolç de llet amb gelat de cafè de Guatemala, pepites de xocolata i crumble d'ametlla — Lactis, Ous, Fruits secs
Textures de xocolata amb essència de regalèssia — Lactis, Ous, Fruits secs
Fruita de temporada tallada amb sorbet cítric (llimona, taronja, maracujà o maduixa) — NO
Cremós de coco gelat amb taronja i cruixent de mel — Lactis, Gluten, Ous
El nostre homenatge al carquinyoli — Gluten, Fruits secs

GLUTEN — GLUTEN · LÁCTEOS — DAIRY · **HUEVOS — EGGS** · PESCADO — FISH · **CRUSTÁCEOS — CRUSTACEANS** · MOLUSCOS — MOLLUSCS
SOJA — SOY · SÉSAMO — SESAME · **APIO — CELERY** · MOSTAZA — MUSTARD · **FRUTOS SECOS — NUTS** · SULFITOS — SULPHITES