ENRIMA ESPAI GASTRONÒMIC

MASTINELL
CAVA & HOTEL
*****

olivia hotels Collection

Menú Degustació

MENÚ DEGUSTACIÓN / TASTING MENU

NITS DE DIVENDRES I DISSABTE / NOCHES DE VIERNES Y SÁBADO / FRIDAY AND SATURDAY NIGHTS

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

Verduretes baby de temporada saltejades amb ponzu, ou a baixa temperatura, puré de remolatxa i salsa holandesa trufada
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
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
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

Caneló tradicional Mastinell de pollastre, panses, pinyons i orellanes
Canelón tradicional Mastinell de pollo con vino rancio, pasas, piñones y orellanas
Traditional Catalan cannelloni Mastinell with chicken, raisins, pine nuts and sweet fritters

Turbot amb alls tendres, avellanes, vieira, puré de coliflor i germinats
Rodaballo con ajos tiernos, avellanas, vieira, puré de coliflor y germinados
Turbot with young garlic, hazelnuts, scallop, cauliflower purée and sprouts

Costella de Xai amb milfulls de patata, formatge i cebetes perla al Porto i toc de tòfona
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

El nostre homenatge al carquinyoli
Nuestro homenaje al carquiñoli
Our tribute to the carquinyoli

MARIDATGE / MARIDAJE / PAIRING INCL.
98,00 € P.P IVA INCLÒS / IVA INCL. / VAT.

CONSULTI ELS AL·LÈRGENS AMB EL PERSONAL
CONSULTE ALÉRGENOS CON EL PERSONAL
PLEASE ASK STAFF ABOUT ALLERGENS

