



MASTINELL  
CAVA & HOTEL  
\*\*\*\*\*

olivia  
hotels  
Collection

## Menü Degustació

### MENÚ DEGUSTACIÓN / TASTING MENU

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

#### **Ajoblanco d'ametlla Marcona, raïm blanc i negre, cogombre envinagrat i el nostre pernil d'ànec**

Ajoblanco de almendra Marcona, uva blanca y morada, pepino encurtido y nuestro jamón de pato  
Marcona almond ajoblanco, white and red grapes, pickled cucumber and our homemade duck ham

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

Ceviche de corvina con leche de tigre de ají amarillo, boniato cocido, crujiente de zanahoria y cremoso de mango-lima  
Sea bass ceviche with yellow chili tiger's milk, cooked sweet potato, crispy carrot and mango-lime cream

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

Canelón de pescado y marisco con salsa americana y crujiente de cebolla  
Fish and seafood cannelloni with American sauce and crispy onion

#### **Calamarsets farcits de botifarra del perol en la seva tinta**

Calamarcitos rellenos de butifarra del perol en su tinta  
Baby squid stuffed with butifarra del perol in its own ink

#### **Turbot salvatge amb puré de coliflor i picada d'all i avellana amb oli aromatitzat**

Rodaballo salvaje con puré de coliflor y picada de ajo y avellana en aceite aromatizado  
Wild turbot with cauliflower purée and garlic-hazelnut picada with aromatic oil

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

Terrina de meloso de cordero, puré de apio-nabo tostado con perfume de vainilla y chutney de pera  
Lamb confit terrine, roasted celeriac purée with a hint of vanilla and pear chutney

#### **Milfulls cruixent de crema amb mermelada de maduixots i mòdena amb una crema lleugera de taronja sanguina**

Milhojas crujiente de crema con mermelada de fresones y móderna con una crema ligera de naranja sanguínea  
Crispy cream mille-feuille with strawberry and Modena jam and a light blood orange cream

#### **Tòfones al cava Mastinell**

Trufas al cava Mastinell  
Mastinell cava truffles

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

