

Menú Gastronòmic En Rima

Aperitiu a la taula

Aperitivo en mesa

Appetizer on the table

Tàrtar de gambes, advocat i aigua de mar

Tartar de gambas, aguacate y agua de mar

Tartar of prawns, avocado and seawater



Pèsols del Maresme, bacallà i suc melós

Guisantes del Maresme, bacalao y jugo meloso

Maresme peas, cod and sweet juice



Rèvola, cebetes, xirivía i agrella

Rodaballo, cebollitas, chirivía y acedera

Turbot, scallions, parsnip and sorrel



Ploma ibèrica gla, blat espelta, tòfona negra i maduixes silvestres

Pluma ibèrica bellota, trigo espelta, trufa negra y fresas silvestres

Iberian acorn feather, spelt, black truffle and wild strawberries



Meló i estragó

Melón y estragón

Melon and estragon

Taronja sanguina i campari

Naranja sanguina y campari

Blood orange and Campari



Petit Fours

Mastinell

Vins i Caves

Vinos y Cavas
Wines & Cavas

Chapó: Cava delicat en boca amb bombolla fina i integrada, aromes tropicals, pastisseria i torrats

Giselle: Vi blanc 100% xarel·lo, amb criança de nou mesos amb battonage en barriques de roure

Arte: Vi negre vermell robí d'intensitat mitjana-alta amb denses llàgrimes, en nas afruitat.

Cristina: Cava color groc amb matisos daurats, brillant. Bombolla molt fina.

Aigua mineral i cafès / Agua mineral y cafés / Mineral water and coffees

Divendres i dissabte vespre | Viernes y sábado noche | Friday and Saturday evening

50 € IVA incl. (VAT incl.)

Ctra. de Vilafranca a Sant Martí Sarroca km 0,5
Vilafranca del Penedès, Barcelona
Tel: +34 931156132
info@hotelmastinell.com
www.hotelmastinell.com



MOLUSCOS
Shellfish



CONTIENE
GLUTEN
Gluten



LACTEOS
Milk



GRANOS
DE SESAMO
Sesame



PESCADO
Fish



SOJA
Soya



HUEVOS
Eggs



ALTRAMUCES
Lupins



CACAHUETES
Peanuts



CRUSTÁCEOS
Crustacean



APIO
Celery



MOSTAZA
Mustard



FRUTOS
DE CÁSCARA
Nuts



DIÒXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS
Sulphite