



Menú Gastronòmic – Estiu En Rima

Aperitius del Xef

Aperitivos del Chef

Chef's appetizer

Crema d'ametlles del nostre hort amb verat marinat i raïm blanc

Crema de almendra de nuestro huerto con caballa marinada y uva blanca

Cold soup Almond Cream with marinated Mackerel fish and grapes



Turbot, celeri i beurre blanc de cloïsses

Rodaballo, apionabo rustido y beurre blanco de almejas

Turbot, roasted celeriac and clam Veloute



Rack de xai rostit, cogombre, festuc i pesto de menta i alfàbrega

Rack de cordero asado, pepino, pistacho y pesto de menta y albahaca

Roasted lamb Rack, cucumber, pistachio and basil-mint pesto



Poma àcida, coriandre i iogurt

Manzana àcida, cilantro y yogur

Green apple, coriander and yogurt



Mousse de Coco, brou de pinya i cacau

Mousse de Coco, caldo de piña y cacao

Coconut Mousse, Pineapple Broth and Cocoa



Petit Fours



MOLUSCOS
Shellfish



CONTIENE
GLUTEN
Gluten



LACTOS
Milk



GRANOS
DE SESAMO
Sesame



PESCADO
Fish



SOJA
Soya



HUEVOS
Eggs



ALTRAMUCES
Lupins



CACAHUETES
Peanuts



CRUSTACEOS
Crustacean



APIO
Celery



MOSTAZA
Mustard



FRUTOS
DE CÁSCARA
Nuts



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS
Sulphite

Maridatge / Maridaje / Pairing

Cava Brut Real	Gran Reserva Brut	2011	Macabeu, Xarel·lo, Parellada
Vi Eliane - ECO	Vi Blanc Jove	2018	100% Chardonnay
Vi Arte	Vi Negre Criança	2018	Garnatxa Negra, Ull de Llebre, Merlot
Cava Carpe Diem	G.Reserva Brut Nature	2014	Chardonnay, Parellada, Xarel·lo
Aigua mineral i cafès / Agua mineral y cafés / Mineral water and coffees			

50.00 € p.p. Sense maridatge / Sin maridaje / without Pairing

65.00 € p.p. Amb maridatge, aigua i cafè / Con maridaje, agua y café / Inc. Pairing, water and coffee
IVA Inclòs / Iva Inc. / Vat Inc.

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

Informació i Reserves: 93.115.61.32 / info@hotelmastinell.com / hotelmastinell.com