

Menú Gastronòmic En Rima

Aperitiu a la taula

Aperitivo en mesa

Apetizer on the table

Sorell marinat, sopa de tomàquet, curri vermell i sobrossada

Jurel marinado, sopa de tomate, curry rojo y sobrasada
Marinated jack, tomato soup, red curry and Majorcan sausage



Foie rostí, dashi, fideus amb estragó i coco

Foie asado, dashi, fideus con estragón y coco
Roasted foie, dashi, noodles with tarragon and coconut



Arròs de bolets i cigales, suc ardent i nyora

Arroz de boletus y cigalas, jugo ardiente y ñora
Langoustines and mushrooms rice, scalding juice and "ñora"



Pollastre del Penedès, "huancaína", i salsa de rostí

Pollo del Penedès, "huancaína" y salsa de asado
Penedès chicken, "huancaína" and roasted souce



Meló, anís i cítrics

Melón, anís y cítricos
Melon, anise and citrus



Xocolata en textures

Chocolate en texturas
Chocolate textures



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 afruïtat.

Cristina: Cava color aroc 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



CRUSTACEOS
Crustacean



APIO
Celery



MOSTAZA
Mustard



FRUTOS
DE CÁSCARA
Nuts



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS
Sulphite