

Menú Gastronòmic En Rima

Aperitiu a la taula
Aperitivo en mesa
Appetizer on table



Crema de faves, foie, mel i cítrics
Crema de habas, foie, miel y cítricos
Beans cream, foie, honey and citrus



Caneló de llamàntol amb salsa de gambots, flors i freses
Canelón de bogavante con salsa de carabineros, flores y huevas
Lobster cannelloni, with scarlet shrimp sauce, flowers and roe



Pagre reial amb suquet de tomàquet i cloïsses
Urta con suquet atomatado y almejas
Redbanded seabream with tomato suquet and clams



"Tête de veau" farcit de trufa, quenelle de raifort i poma
"Tête de veau" relleno de trufa, quenelle de raifort y manzana
"Tête de veau" stuffed with truffle, raifort quenelle and apple



Crema de formatge de cabra, cítrics i gerds amb vinagre
Crema de queso de cabra, cítricos y frambuesa con vinagre
Cheese goat cream, citrus and raspberry with vinegar



Peres, safrà i castanyes
Peras, azafrán y castañas
Pears, saffron and chestnuts



Petit Fours

Vins i Caves Mastinell / Vinos y Cavas Mastinell / Mastinell Wines & Cavas
Aigua mineral i cafès / Agua mineral y cafés / Mineral water and coffees

45 € 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



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS
Sulphite