





mastinellcavahotel

HOTEL BOUTIQUE by OLIVIA HOTELS

Carta de Temporada En Rima


Entrants / Entrantes / Starters / Entrées

Salmorejo de préssec de vinya amb cruixent de pernil i caviar d'AOVE (2, 14)	13,50 €
Salmorejo de melocotón de viña con crujiente de jamón y caviar de avoe <i>Vineyard peach salmorejo with crispy ham and AOVE caviar</i>	
Carpaccio de remolatxa, alvocat i mango 	11,50 €
Carpaccio de remolacha con aguacate y mango <i>Beetroot Carpaccio with avocado and mango</i>	
Brioix de tàrtar de vedella, maionesa de chipotle i crispetes de patata (2, 3, 7, 12)	16,80 €
Brioche de tartar de ternera con mayonesa de chipotle y patatas fritas <i>Beef Tartare Brioche with chipotle mayonnaise and potato crisps</i>	
Foie micuit fet a casa amb mermelades i torradetes de nabius (2, 14)	14,80 €
Foie micuit casero con mermeladas y tostaditas de arándanos <i>Homemade foie gras with jams and blueberry toasts</i>	
Saam d'amanida Cèsar amb núvol de parmesà (2, 3, 5, 7, 12)	11,80 €
Saam de ensalada César con nube de parmesano <i>Caesar salad Saam with a parmesan cloud</i>	
Crudité de carabassó, xerris i ametlla amb oli de tòfona negra (13) 	13,00 €
Crudité de calabacín, cherris y almendra con aceite de trufa negra <i>Zucchini, cherries and almond crudité with black truffle oil</i>	
Vieires fumades a la mantega de soja i bolets envinagrats (1, 2, 3, 5, 6, 10)	16,00 €
Vieiras ahumadas con mantequilla de soja y setas en vinagre <i>Smoked scallops with soy butter and pickled mushrooms</i>	
Canelons de quatre carns amb beixamel de trompetes de la mort (2, 3, 11)	14,15 €
Canelones de cuatro carnes con bechamel de trompetas de la muerte <i>Four-meat cannelloni with chanterelle béchamel</i>	
Esqueixada de morro de bacallà amb envinagrats i emulsió de tomàquet (5, 14)	16,00 €
Esqueixada con morro de bacalao con encurtidos y emulsión de tomate <i>Esqueixada with cod snout with pickles and tomato emulsion</i>	



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14

Principals / Principales / Main Courses / Plats principals

Turbot amb crema suau de poma, te matcha i llima (3,5)	27,50 €
Rodaballo con crema suave de manzana, té matcha y lima <i>Turbot with smooth apple cream, matcha tea, and lime</i>	
Filet de vedella en dues coccions amb foie i espàrrec (14)	28,00 €
Solomillo de ternera en dos cocciones con foie y espárragos <i>Beef tenderloin cooked two ways with foie gras and asparagus</i>	
Pop amb oli gallec i patates trufades (2, 3, 5, 7, 15)	22,00 €
Pulpo con aceite gallego y patatas trufadas <i>Octopus with Galician oil and truffled potatoes</i>	
Arròs melós mar i muntanya (1,5,10, 11, 13)	22,00 €
Arroz meloso mar y montaña <i>Creamy surf and turf rice</i>	
Tataki de tonyina balfegó amb all blanc de coco (2, 5, 6, 13)	24,00 €
Tataki de atún rojo con ajo blanco de coco <i>Tuna tataki with coconut white garlic</i>	
Presa ibèrica, salsa de fruits vermells i parmentier de céleri (3,11,14)	18,00 €
Presa ibérica con salsa de frutos rojos y parmentier de apio <i>Iberian pork shoulder with red fruit sauce and celeriac parmentier</i>	
Pasta mafaldine amb galeres i cloïses a la xoco blanca (1, 2, 3, 5, 10, 11, 13)	17,00 €
Pasta mafaldine con langostinos y almejas en salsa de chocolate blanco <i>Mafaldine pasta with mantis shrimp and clams in white chocolate sauce</i>	
Costella de porc Duroc glacejada amb yakiniku, pinya i préssec (2,4,6,9,11,12,14)	18,50 €
Costilla de cerdo Duroc glaseada con yakiniku, piña y melocotón <i>Duroc pork rib glazed with yakiniku, pineapple and peach</i>	
Tataki de sindria amb wok de verdures 	23,00 €
Tataki de sandía con wok de verduras <i>Watermelon Tataki with vegetables wok</i>	



MOLUSCOS
Shellfish

1



CONTIENE
GLUTEN

2



LACTEOS
Milk

3



GRANOS
DE SÉSAMO

4



PESCADO
Fish

5



SOJA
Soy

6



HUEVOS
Eggs

7



ALTRAMUCES
Almonds

8



CAJAHUETES
Peanuts

9



CRUSTACEOS
Crustacean

10



APIO
Celery

11



MOSTAZA
Mustard

12



FRUTOS
DE CÁSCARA

13



E-X
DIOXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS

14