

TASTAVENTS

restaurant

Tastavents i el Mar

L'art de la gastronomia es pot equiparar amb el de realitzar una travessia per tot el món en veler. Hi ha diverses maneres d'embarcar-se en aquesta aventura. A nosaltres, ens agrada fer-ho en companyia i guiar-nos només amb la brúixola i la posició de les estrelles. Alçar l'àncora i hissar les veles, i comprovar que el floc i la botavara apunten a la mateixa direcció. Esquivar les onades i contemplar el reflex de la lluna a estribord. Sentir la mar de fons entre el silenci de la nit. Així és la nostra cuina. Una aventura on el so de la brasa, les casseroles i les salses reduït es barregen amb aromes de salnitre i marisc, olors de cordes mullades, d'herbes aromàtiques i de fruita seca torrada. Orientem les nostres veles cap a la costa, per apropar-vos els sabors d'antany a la taula. Som patrons i mariners disposats a apropar-vos sabors únics.



Didac Alcoriza i Jose Mansilla

T A S T A V E N T S
restaurant

MENÚ DEGUSTACIÓ ORIGEN

2 APERITIUS

OSTRA DEL DELTA N^o 3

pera, cava i caviar

ESCAMARLANS

crema de fonoll i bisque de llamàntol

VERAT

iogurt, raïm, salsa de romesco i caviar

TURBOT SALVATGE

amb mantega negra, suc de calamar i guisat de trompetes de la mort

FILET DE CÉRVOL AMB MÚRGOLES

coliflor al forn acompanyada de salsa amb aroma de Café de Paris

TARDOR

VIATGE A L'HABANA

Petit fours de la Marta

65 €

(per persona)

MARIDATGE suplement 25 €

(per persona)

T A S T A V E N T S
restaurant

MENÚ DEGUSTACIÓ TRADICIÓ

2 APERITIUS

OSTRA DEL DELTA N° 3

pera, cava i caviar

ESCAMARLANS

crema de fonoll i bisque de llamàntol

VERAT

iogurt, raïm, salsa de romesco i caviar

«POPADA» (POP I PAPADA IBÈRICA)

guisat amb papada ibèrica, anguila fumada i sipia de costa

TURBOT SALVATGE

amb mantega negra, suc de calamar i trompetes de la mort

GARRÍ

essència de carn, mel i gingebre amb xirivia amb vainilla

FILET DE CÉRVOL AMB MÚRGOLES

coliflor al forn acompanyada de salsa amb aroma de Café de Paris

FRUITES D'HIVERN EN TEXTURES

XOCOLATA, OLI I SAL

Petit fours de la Marta

95 €

(per persona)

MARIDATGE suplement 35 €

(per persona)

T A S T A V E N T S
restaurant

OSTRA DEL DELTA NÚM. 3

pera, cava i caviar

6,5 €/Uni.

OSTRA DEL DELTA NÚM. 3

natural

5 €/Uni.

VIEIRES SALVATGES

poma, fonoll i caviar Nacarii

22 €

ESCAMARLANS

crema de fonoll i bisque de llamàntol

22 €

CARPACCIO DE PRESA IBÈRICA I NEU DE FORMATGE PAYOYO

cremós de ceps, tòfona, remolatxa i envinagrats

18 €

VERAT

iogurt, raïm, salsa de romesco i caviar

15 €

MORRO DE BACALLÀ DE PERELLÓ I GAMBA VERMELLA

tubercles, ají groc, coriandre i menta

22 €

EMBOLCALL DE COL DE LA Cerdanya

careta de porc ibèric, verdures escabetxades i kintxi

16 €

CANELÓ DE POLLASTRE DE CORRAL I TÒFONA D'HIVERN

salsa de múrgoles

19 €

TASTAVENTS

restaurant

TURBOT SALVATGE amb mantega negra, suc de calamar i trompetes de la mort	27 €
LLOBARRO DEL MEDITERRANI suc d'espàrrecs blancs, tàperes i escabetx de musclos	28 €
PEIX DE ROCA a la nostra manera	28 €
«POPADA» (POP I PAPADA IBÈRICA) amb guisat amb papada ibèrica, anguila fumada i sípia de costa	22 €
GARRÍ essència de carn, mel i gingebre amb xirivia amb vainilla	23 €
VEDELLA poma RedMoon, pistatxo i castanya	26 €
FILET DE CÉRVOL AMB MÚRGOLES coliflor al forn acompanyada de salsa amb aroma de Café de Paris	23 €
VACA VELLA moll de l'os, patates i el seu suc	22 €

T A S T A V E N T S
restaurant

MÓN DOLÇ

VIATGE A LA HABANA VIEJA 64 % cacau Manjari, aroma havà	7,5 €
TARDOR mousse de castanya, salsa de caramel i te matxa	8,5 €
FESTIVAL DE FRUITES fruites en textures	8,5 €
MEL I MATÓ a l'estil de la Marta	8,5 €
GUINNESS crema de cafè, poma RedMoon i regalèssia	9 €
XOCOLATA, OLI I SAL textures de xocolata amb oli d'oliva piquat i sal rosa	9,5 €